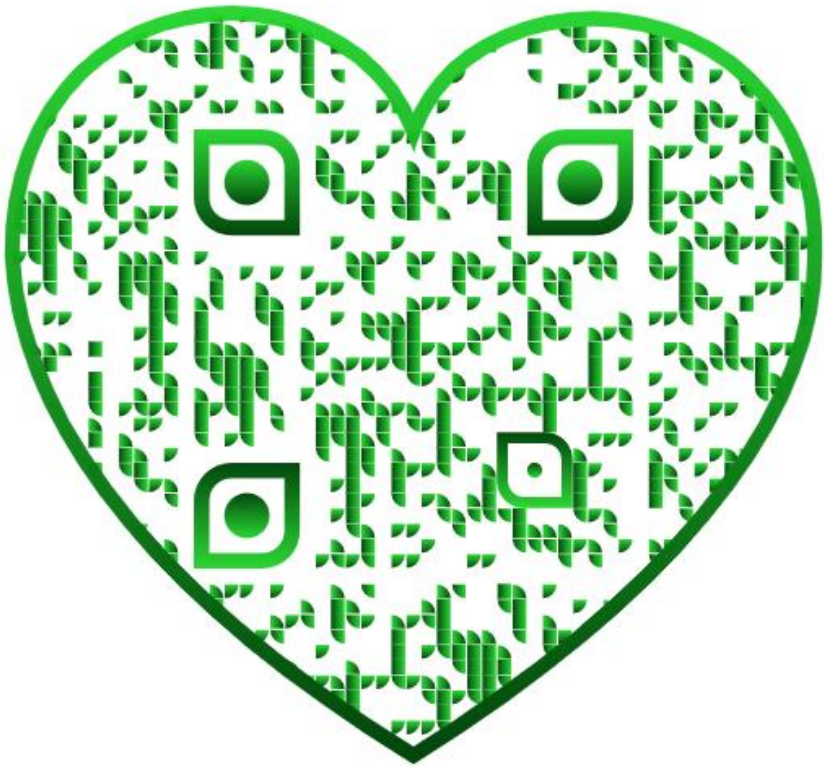
Dictionnaire amoureux de la Gastronomie

Christian Millau

Plon



Dictionnaire amoureux de la Gastronomie

Christian Millau

Plon

CHRISTIAN MILLAU

DICTIONNAIRE AMOUREUX DE LA GASTRONOMIE

Dessins d'Alain Bouldouyre

Plon
www.plon.fr

COLLECTION DIRIGÉE PAR JEAN-CLAUDE SIMOËN

© Plon, 2008

EAN : 978-2-259-21171-0

Ce document numérique a été réalisé par Nord Compo

« De toutes les passions qu'on rencontre dans ce monde, la seule respectable me semble être la gourmandise. »

Guy de Maupassant

« Le dîner est le rendez-vous des têtes les plus fermes, des cœurs les plus héroïques, des esprits les plus indépendants. La table est un lieu d'union, de joie, de fraternité. »

Honoré de Balzac

« Sous les couvercles des marmites mijotent de grandes passions. »

Alexandre Dumas

Avant-propos

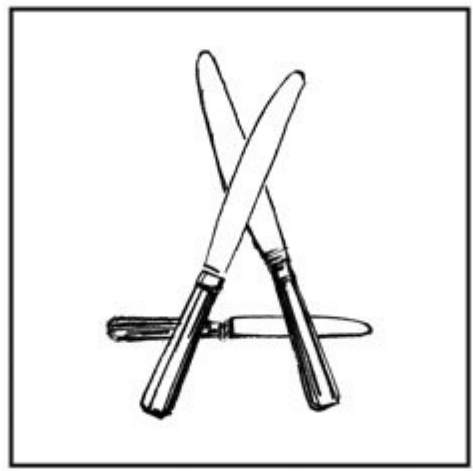
Les repas interminables m'exaspèrent. La seule idée, au prétexte de deviser des plaisirs de la table, de vous bourrer l'estomac avec pas loin d'un kilo de papier imprimé me rendrait malheureux.

Huit cents pages quand la gourmandise, comme l'amour courtois, se veut tout en finesse et légèreté ! Franchement, mériterions-nous, vous et moi, pareille punition ?

Nous voilà heureusement épargnés grâce à un homme dont le nom mérite de passer à la postérité pour avoir mis en collection le picorage littéraire. Avec Jean-Claude Simoën, un désordre exquis se met à table, laissant chacun manœuvrer à sa guise son appétit, sa soif, ses envies et ses humeurs.

Vous voici donc libre de commencer par le dessert, de revenir à l'entrée après avoir mangé le rôti, de caler un bout de fromage entre un lièvre à la royale et un cent d'huîtres, d'avaler un verre de vieux rhum avant une coupe de champagne rosé, de déjeuner avec Talleyrand et dîner avec Louis XIV, de sauter de la page 729 à la page 23, de jouer à saute-mouton avec les chapitres, bref de laisser au désordre et au hasard le soin d'organiser votre lecture.

On ne m'en voudra donc pas de ne pas tartiner ici un long avant-propos où, d'une plume repentante, j'implorerai votre pardon pour tout ce que vous ne trouverez pas dans ce livre et qui devrait y être.



Abstinence

Cela commence bien ! Ouvrir un dictionnaire amoureux de la gastronomie sur l'abstinence, n'est-ce pas comme si, pour parler du paradis, on faisait entrer le lecteur, d'abord, en enfer ? Détrompez-vous. L'abstinence est à la nourriture ce que l'extase spirituelle est à l'amour. On me fera remarquer que ma vision du jeûne n'est pas très catholique. Pourtant, je n'en démordrai point. Si la purification du corps est destinée à libérer momentanément l'esprit de la « servitude de la chair », concrètement elle ne fait que rendre celle-ci plus désirable encore. Vous n'avez qu'à observer, pendant le Ramadan, le visage radieux de ceux qui, le ventre vide, passent enfin à table, au cœur de la nuit.

Une privation et même une demi-privation peuvent être source nouvelle de volupté. Le premier jour de ma première cure à Eugénie-les-Bains, je fis part à Michel Guérard de mon trouble : la nourriture passe encore mais le vin, ça non, je n'aurais jamais le courage de m'en priver.

Il me fit servir un fond de verre d'un excellent bordeaux, m'engageant à le savourer à toutes petites gorgées, à le faire durer, goutte à goutte, jusqu'à la

fin du repas. Ce fut pour moi une révélation. J'avais au bout de la langue la quintessence même d'un plaisir autrement plus fort que celui procuré par les grandes lampées auxquelles d'ordinaire je m'abandonnais.

L'époque étant aux expériences collectives, je ne désespère pas de voir s'instituer des classes de jeûne réservées aux gourmets. La chose, d'ailleurs, est dans l'air. On lit de plus en plus d'articles et on voit de plus en plus d'émissions sur des stages, contrôlés par des naturopathes, qui, de sauna en jacuzzi et de séances de relaxation en longues marches en forêt, offrent pour toute nourriture et à bon prix de l'eau de source, des tisanes et un bouillon filtré. On perd quelques kilos (que l'on s'empressera de reprendre) et, surtout, on se lave le corps et l'esprit, jusqu'à la prochaine fois.

Avis aux amateurs : il existe une Fédération française du jeûne qui a son site Internet (www.Ffjr.com).

L'amusant est que, au fil des cinquante dernières années, l'Église romaine n'a pas cessé de desserrer la ceinture des abstinents, en reniant les prescriptions de discipline alimentaire édictées, dans un parfait désordre, pendant vingt siècles. J'ai connu dans ma jeunesse la loi d'abstinence, obligatoire pendant les quarante-six jours du Carême et chaque vendredi, qui défendait de manger de la viande, à l'exception des poissons (« Vendredi, c'est colin ») et de tous les animaux à sang froid vivant dans l'eau, comme la baleine ou le cachalot. Mais une première modification du canon était survenue en 1966 ne prévoyant plus, outre le vendredi, que deux jours d'abstinence solennelle : mercredi des Cendres et vendredi saint, avant qu'un an plus tard l'assemblée plénière des évêques et cardinaux ne levât l'abstinence des vendredis ordinaires, au grand dépit des poissonniers.

Comment ne pas regretter la belle époque où, en parfaite conformité avec les interdits de l'Église, on servit, le vendredi 30 mars 1571, à l'évêché

de Paris, en l'honneur d'Élisabeth d'Autriche, épouse de Charles IX, le frugal repas suivant : 4 grands saumons frais, 10 turbots, 18 barbues, 17 grenaulx, appelés « tumbes », 18 mulets, 3 paniers de gros éperlans, 2 paniers d'huîtres à l'écaille, 200 tripes de morue, 50 livres de baleine, 1 panier d'huîtres sans écailles, 12 homards, 50 cancres, 9 aloses, 18 truites d'un pied et demi, 9 brochets de 2 à 3 pieds, 18 lamproies, 300 gros lamprions, 200 grosses écrevisses, 200 harengs saurs, 24 pièces de saumon salé, un panier de moules, 1 000 grenouilles.

On aurait pu y ajouter de la sarcelle, du vanneau et même du castor, lesquels, par un singulier tour de passe-passe, se retrouvaient poissons dans l'assiette.

Additions folles

Cette année-là, tous les étangs étaient gelés. Trois clients de l'illustre Café Anglais, boulevard des Italiens, là où Rastignac traitait princièrement Delphine de Nuncingen, avaient voulu néanmoins manger des grenouilles. On embaucha à cet effet cinquante chômeurs qui parvinrent à en attraper un cent. Il en coûta la somme astronomique de dix mille francs à ces extravagants soupeurs. Dans les années 1820, débarquant de sa province, Rastignac avait commandé chez Véry, au Palais-Royal, un piètre repas pour un Parisien « fashionable » : des huîtres d'Ostende, un poisson, une perdrix, un macaroni, des fruits, une bouteille de bordeaux. Il avait réglé une addition de cinquante francs, de quoi vivre un mois à Angoulême.

Les additions folles se sont toujours ramassées à la pelle, bien que de nos jours il faille faire preuve d'imagination pour égaler les records du XIX^e^ siècle.

Même à L'Arpège, chez Alain Passard, le restaurant herbivore le plus cher de Paris, on est loin, malgré un menu à trois cent cinquante euros, ou à quatre cents chez Marc Veyrat au lac d'Annecy, des notes astronomiques qui fleurissaient sous l'Empire chez Véry, au Palais-Royal et, plus tard au Café de Paris ou bien chez Philippe, rue Montorgueil, siège du « Club des Grands Estomacs », dont on conserve le souvenir affolant d'un repas qui dura de six heures à minuit, arrosé, par convive, de six bouteilles de vieux bourgogne, trois bouteilles de bordeaux et quatre de champagne.

Déjà, à cette époque, c'étaient les boissons qui faisaient la différence. Même une orgie de caviar, de foie gras et de truffe demeurerait aujourd'hui dans des limites – déraisonnablement – « modestes » sans l'appoint de quelques flacons de romanée-conti, de pétrus, de lafite-rothschild, d'yquem et de cristal roederer.

C'est ainsi qu'Alain Senderens, avant qu'il ne devînt raisonnable, réussit, il y a vingt ans, à placer à des convives américains un dîner à cinquante mille francs par tête de pipe.

La même somme, à peu de chose près, qu'avait dix ans plus tôt assenée à un journaliste du *New York Times* l'insurpassable Denis. Quasiment ignoré, Denis, rue Rennequin (occupé à présent par l'excellent Michel Rostang), s'était retrouvé dans le peloton de tête des meilleurs restaurants de la capitale dans notre premier Guide de Paris, en 1961, après trois déjeuners que je venais d'y faire dans une salle aux trois quarts vide.

Formidable cuisinier et sans doute aussi le plus odieux des deux rives, Denis avait un goût marqué pour les additions terrifiantes. Quand on laissait cent francs chez Lasserre, on devait s'attendre à lui abandonner cent cinquante ou deux cents francs pour une dodine de colvert au chambertin ou une pyramidale chartreuse de faisan, dégustées les yeux clos de bonheur dans un décor affligeant et servies par de jeunes commis d'une remarquable nullité. Seuls les crus classés de bordeaux étaient admis dans sa cave, plus un lot non mentionné sur la carte qu'il réservait à l'usage exclusif de clients triés sur le volet.

Ce trésor allait lui jouer un drôle de tour.

Les deux frères Nicolas, héritiers des vins Nicolas, avaient leurs habitudes chez Denis, où les accompagnait volontiers leur ami, l'éditeur Guy Schoeller, qui fut entre autres le mari de Françoise Sagan. Denis, ruiné, s'apprêtait à mettre la clé sous la porte. Aussi, pour un ultime repas, le trio lui demanda-t-il, pour accompagner le festin, « la plus belle et la plus rare » bouteille de sa réserve.

Denis réapparut avec deux château-latour 1904… « Ce sont mes dernières, dit-il, et c'est un vrai sacrifice car j'espérais les garder pour moi. »

Quand arriva l'addition, il y eut un sursaut autour de la table : deux mille cinq cents francs, rien que pour ces deux reliques, c'était en 1975 une somme considérable et même extravagante.

Guy Schoeller, qui invitait, interrogea les frères Nicolas : « Vous devez avoir du latour 1904 dans vos réserves ? — Je vais passer un coup de fil », répondit Thierry qui revint quelques instants plus tard en annonçant : « Oui, il en reste quelques-unes, à cent quatre-vingts francs l'unité.

— Parfait, fit l'éditeur qui appela Denis : "Soyez gentil de m'envoyer l'addition, comme d'habitude." »

Quelques jours plus tard, un livreur de chez Nicolas apportait à Denis un coffret contenant deux latour 1904. Une lettre de Guy Schoeller les accompagnait : « Cher Denis, vous nous avez servi un merveilleux repas. J'ai été très sensible à l'attention délicate que vous avez eue de nous servir ces grandioses et rarissimes bouteilles mais comme il me serait pénible de vous en priver, acceptez que je vous les remplace. »

Y était joint un chèque qui réglait le prix du repas. Moins les vins…

Affaires (Déjeuners d')

Ils sont là depuis près de deux heures, autour d'une table de restaurant, à parler de tout, sauf de ce pourquoi ils sont réunis. Des malheurs de la Bourse, de la pêche au gros à l'île Maurice ou d'un bistrot extraordinaire prétendument inconnu. Le garçon vient d'apporter les œufs à la neige et la phrase sacramentelle finit par fuser : « Et si nous parlions un peu de nos affaires ? »

Finie la récréation, oubliés les souvenirs de massages à Bangkok. C'est le moment de dévoiler ses batteries et de sortir ses chiffres. On échafaude des plans, on conquiert des marchés, on ajoute en pensée des tas de zéros à ses comptes en banque respectifs et voilà que, au moment où la vérité va sortir de la tasse de moka, l'homme pour qui on a retardé un voyage et annulé deux rendez-vous s'écrie : « Mon Dieu, déjà trois heures ! Il faut absolument que je vous quitte. On se rappelle demain. »

Bilan : un léger mal de tête, une lourdeur à l'estomac qui, le soir à la maison, oblige à répondre à sa femme, tout heureuse d'avoir préparé un bon petit plat : « Donne-moi une tranche de jambon, je n'ai pas faim », un après-midi aux trois quarts fichu et la joyeuse perspective d'avoir à reprendre cette affaire de zéro.

Des déjeuners comme celui-là, nous en avons tous vécu. Prenant chaque fois la résolution de ne plus s'y laisser prendre.

Un jour, quelqu'un calculera le nombre d'heures consacrées au rite du déjeuner d'affaires et l'on frémira d'horreur. D'ailleurs, tout le monde est contre. Il n'est pas en effet de spectacle plus désolant que celui d'une salle de restaurant bourrée à craquer de messieurs en complet sombre qui vendent leur salade et étalent leur tapis, entre la poire et le fromage. Tout le monde est contre et tout le monde en fait.

Le baron Elie de Rothschild, disparu récemment, qui adorait les restaurants, n'avait jamais compris l'intérêt des déjeuners d'affaires : « Je les ai en horreur, me confia-t-il un jour. D'ailleurs, on ne fait pas d'affaires dans un déjeuner d'affaires. La première fois, on fait connaissance. Ensuite, on travaille au bureau, et quand, plusieurs semaines ou plusieurs mois plus tard, l'affaire est conclue, on célèbre l'événement autour d'une bonne table, en parlant d'autre chose. » Pour Claude Brasseur, les seuls repas d'affaires qui valent qu'on se dérange, « ce sont ceux où sont réunies autour d'une table deux ou trois filles qui sont de très bonnes affaires ». Voilà une manière très saine de voir les choses mais, à ma connaissance, notre ami n'a jamais été, hélas, à la tête de Shell ou de Vivendi.

Je me suis, un jour, laissé piéger par des copains de Publicis qui m'avaient convié à participer à un déjeuner *brain storming* (« tempête sous les crânes ») dont les invités étaient censés dégoter des idées géniales pour le lancement d'un fromage aux herbes. Dans la salle à manger du président, Marcel Bleustein-Blanchet, j'eus la bonne surprise de retrouver trois personnages dont le sérieux n'était pas vraiment la marque de fabrique : Jean Yanne, Jacques Martin et Jean Castel, le propriétaire du célèbre club de la rue Princesse. Plus, bien entendu, le collaborateur maison responsable du plan média et sa collaboratrice.

La chère se révéla carrément médiocre. Néanmoins, avec ces trois lascars on ne pouvait que se fendre la pêche, tant et si bien qu'au moment du

dessert chaque invité avait complètement oublié la raison de sa présence. Notre hôte sentit qu'il était temps de siffler la fin de la récréation et de parler enfin de choses sérieuses.

« Eh bien, chers amis, dit-il, avez-vous eu la gentillesse de penser à notre affaire ? » Un long silence accueillit cette déclaration. Jean Yanne contemplait le plafond, Jacques Martin son assiette vide et moi-même j'avais encore la bouche pleine. Le fromage aux herbes était sorti à tout jamais du champ de nos ruminations. Qui sauverait la situation ?

Ouf, voilà que Jean Castel lève la main et dit : « Moi, j'ai une idée.

— Ah ! bravo, monsieur Castel, dit le M. Publicis, nous vous écoutons.

— Eh bien, voilà, dit Castel, changez le chef ! »

Aucun de nous quatre ne fut plus jamais réinvité à un déjeuner *brain storming*.

Le classique déjeuner d'affaires « entre hommes » a pris un tour plus plaisant depuis qu'un nombre croissant de femmes raflent les postes de direction. L'ennui est que, plus sérieuses que les hommes, elles n'attendent pas le dessert pour attaquer l'objet principal du repas. On n'est pas là pour plaisanter. Qu'on se le dise.

Maintenant que les femmes qui travaillent réclament l'addition sans que les hommes aient à protester, rien ne les agace plus que la carte non chiffrée présentée d'office aux dames. Je me souviens d'une fort jolie personne qui n'avait pas froid aux yeux et me dit : « Je ne supporte pas que les prix ne soient pas marqués sur la carte. Quand un homme d'affaires m'invite à déjeuner pour la première fois, je commande toujours ce qu'il y a de plus cher, pour éprouver ses réactions car je déteste les gens radins. Alors, si la carte est muette… » Et la présence de femmes n'ayant pas de rapport direct avec le sujet traité, est-ce ou non souhaitable ? En général, les hommes ne veulent admettre aux tables d'affaires que les femmes d'affaires. Ils réservent leur épouse pour un dîner dans un grand restaurant où se célébrera la conclusion heureuse de la négociation. En revanche, il est recommandé de ne pas rééditer la gaffe dont un industriel de province de mes amis fut l'heureuse victime. Il fut en effet tout surpris de se voir présenter, comme « collaboratrice du patron », une trop belle jeune femme avec laquelle il avait passé la veille deux heures très agréables, lourdement tarifées. Il eut un peu l'impression d'avoir été pris pour un pigeon et le contrat ne fut pas passé.

Une certitude demeure : dans les repas d'affaires, on continue de manger et de boire trop, même si le vin unique est de rigueur, si le rituel du cognac ou de l'armagnac est une vieille lune et si bien des fois on saute le dessert pour passer directement au café. Il n'empêche qu'aux yeux des nutritionnistes c'est le pire repas qu'on puisse faire. Aussi agréable soit-il, le repas d'affaires n'est, en effet, jamais une partie de plaisir car, psychologiquement, le contexte n'est pas bon. Plus de stress que de vraie détente et de non-dit que de conversation ouverte. La gastronomie et les affaires ne font pas bon ménage.

En définitive, si je peux me permettre un conseil, c'est d'imiter autant

qu'on le peut une pratique courante aux États-Unis. On traite son affaire dans le bureau de celui qui invite ; après quoi, on s'en va passer un bon moment autour d'une table.

Aimer

J'aime ce plat, j'aime ce vin, j'aime Mozart.

Je n'aime pas les sushis, je déteste les vins trop boisés, la Cinquième de Beethoven m'emmerde. Pourquoi faudrait-il que, de surcroît, je dise pourquoi ? J'aime, je n'aime pas, un point, c'est tout. Le verbiage qui emmaillote la gastronomie est assez horripilant et d'une pauvreté désespérante. On a beau empiler les adjectifs, c'est toujours la même chanson quand on s'obstine bien inutilement à traduire ses sensations et exprimer ses émotions gustatives… On revient toujours au point de départ : j'aime, je n'aime pas. Et en quoi, dites-le-moi, cela peut-il intéresser les autres ?

Si j'adore *Cosi fan tutte* et l'omble chevalier comme le prépare Marc Veyrat, au nom de quoi devrais-je m'en expliquer ? J'en serais d'ailleurs bien incapable.

Jean-François Revel, dont je n'apprendrai à personne qu'il fut un parfait « mangeur du XXe siècle », et dont j'aimais à partager le repas quand l'occasion s'en présentait, était de cet avis : j'aime, je n'aime pas… En revanche, il pouvait, en conversant ou en écrivant, vous raconter la cuisine et les cuisiniers, décrire les ingrédients entrant dans la composition d'un plat, rappeler les fondements d'une recette, fustiger ses déviations, et cela était toujours passionnant.

Le vin, comme d'ailleurs la peinture, est un domaine où les cuistres font bombance et s'enivrent de mots et de phrases qui feraient hurler de rire si, par timidité, snobisme ou lâcheté, on ne se laissait aller à les prendre au sérieux : « Ça a de l'épaule, ça ! Ça a de la jambe ! Regardez-moi cette robe, ça n'est pas une robe de mariée ? Ah, ce nez ! De la fourrure de lièvre mort dans un sous-bois. »

Jean-Baptiste Troisgros (voir l'article *Troisgros*), le père de Jean et de Pierre sans qui ils ne seraient jamais devenus les fameux « frères Troisgros », avait un palais infaillible. On ne l'aurait jamais entendu dire d'un vin qu'il avait « des saveurs plombées de mine de crayon, de fleur de sureau, de cigare éteint, ou des arômes de goudron, de bonbon anglais, de pépins de poire, de pâtisserie, de pétrole ou de crotte de garenne ». Il était totalement allergique aux « belles structures tanniques » à « l'élégant boisé », au « joli fondu », à la « bouche grasse » et aux « séquences mentholées ». Il est vrai qu'il n'avait pas été à l'école des œnologues. Il avait appris le vin tout seul et personne n'aurait pu lui donner de leçon. Il pouvait distinguer, avec des mots simples et bien à lui, un chablis blanchots d'un grand cru les clos et naviguait sans boussole

entre les ruchottes-chambertin, chapelle-chambertin ou griotte-chambertin, mais pour le commentaire, il lui suffisait qu'un vin fût « bon » ou « à foutre dans l'évier ».

Allumés

Le premier à avoir annoncé le grand chambardement, c'est Michel Guérard (voir l'article *Guérard*) avec une petite phrase pleine de poésie et d'apparence bien inoffensive qu'il m'a dite dans les années 1970 : « Mon ambition, c'est de faire la cuisine comme l'oiseau qui chante. »

Jusque-là, la cuisine avait été corsetée, boutonnée jusqu'au cou et ne laissait pas de place à la fantaisie. En tout cas, quand celle-ci se manifestait, elle était regardée d'un drôle d'œil, comme quelque chose de pas du tout convenable. La place de l'oiseau était dans sa cage. Depuis, il s'est mis à battre rudement des ailes et le voici qui veut tout casser.

Jamais la cuisine française n'a été aussi turbulente. Jamais elle n'a eu à ses fourneaux autant de pareils allumés, venant après nos quinquas, Veyrat et Gagnaire. Les casseurs ne sont pas seulement dans la rue, on les trouve dans les cuisines. Tandis que dans les banlieues on fiche le feu aux voitures, dans les restaurants les plus chic et chers, on brûle joyeusement l'héritage en annonçant l'arrivée d'une ère nouvelle. Jeunes, pleins d'enthousiasme, dévorés du désir d'apprendre, de chercher et de trouver, les « allumés » grimpent aux barricades pour y refaire le monde.

Si leurs trouvailles peuvent laisser, parfois, perplexe et dubitatif, nos allumés sont en tout cas sympathiques, attachants, distrayants, et même quand elle se plante et tombe dans le ridicule, j'éprouve de la tendresse pour cette jeunesse en mouvement qui casse la baraque et ne nous laisse pas nous endormir.

Ces allumés se nomment, par exemple, Thierry Marx. Une sorte de Bruce Willis au crâne rasé et à la cervelle mieux remplie, tombé comme un ovni à Cordeillan-Bages, dans le très respectable et conformiste vignoble bordelais, peu habitué à pareil spectacle. On peut lui coller toutes les étiquettes, « créatif zen », « roi du choc thermique », le « Ferran Adria du Médoc » ou le « Gustave Eiffel du destructuré », ce motard au grand cœur – enfant perdu (ou retrouvé) d'Alain Chapel et de Jacques Maximin – qui consacre une partie de sa vie aux déshérités et une autre aux leçons de self-défense, qui passe trois mois par an au Japon, ne mange pas de viande et rêve d'ouvrir un fast-food à Paris, séduit même ceux qui n'aiment pas trop sa cuisine. Il faut dire qu'il fait très fort avec son « saint-pierre mariné pop corn friture chaude et friture polaire », sa « tomate iceberg » que fait exploser un bouillon chaud, sa « barre anguille-foie gras », son pigeon au thé, sa quiche lorraine liquide, son spaghetti long de un mètre cinquante enroulé en sphère

autour d'un ris de veau au cèpe et à la truffe, ou sa soupe de fraise à la râpée de navet.

Un autre allumé, c'est, à Vichy, Jacques Decoret qui, bien que Meilleur Ouvrier de France, ne prend pas de gants pour oser l'ananas avec le filet de bar, le bouillon de datte avec le pigeon et le pamplemousse avec l'agneau. C'est aussi, au Perreux-sur-Marne, les éprouvettes (d'autres disent éprouvantes) de Joël Thiébault qui offre de « la brume matinale de rouget », du « mécano de vanille et boulons de fruits » et de « l'instant sportif au café citronnelle ». Ou bien, à Paris, Pascal Barbot, le super-toqué et multi-étoiles de L'Astrance, qui crée des plats à répétition où l'œuf de poule se fiance à une émulsion de vin jaune et du pak choï, le pigeon à la betterave-framboise, et où l'oignon rouge se retrouve fourré d'un suc de plantes qui poussent sur l'Himalaya, du tamarin et, allons-y, du pénicillium. Ou aussi, à Lorient, Jean-Paul Abadie, le Neptune de L'Amphitryon, qui navigue entre le maquereau confit, glace aux petits pois, et le cappuccino d'étrilles, le rouget au cassis et le homard à l'émulsion de combava. Ou encore, à Arles, Jean-Luc Rabanel, la dernière révélation, qui y va à fond la caisse avec ses sardines fraîches au lait glacé aux amandes, ses ravioles de tomates confites et sa dorade aux fleurs de capucine. On pourrait sans peine allonger la liste et vous raconter aussi la raie aux épinards et sirop vanillé et sel chlorophylle, la betterave aux mûres et sirop d'orgeat ou les macarons au foie gras, aussi sensés que le mariage d'une pince à sucre et d'une Bentley.

Des allumés, il y en a partout. Comme Philippe Labbé à Eze qui se paie de culot en proposant à la clientèle dorée sur tranche et pas révolutionnaire pour deux sous du château de la Chèvre d'Or une émulsion géante de

coquillages façon barbe à papa ou du turbot sauce yaourt et menthe. Et si, à Astaffort, près de Lectoure, frappant à la porte d'une brave auberge au nom rassurant d'Une auberge en Gascogne, vous vous apprêtez à plonger dans le cassoulet, que nenni. Fabrice Biasalo est passé avec armes et bagages dans le camp du hamburger de maquereau et queue de bœuf, et de la glace molle de truffe.

Je vous laisse à la lecture des guides. Ils ont bien d'autres allumés à votre disposition. Toutefois, ne vous méprenez pas : vous avez le droit de fuir ce siècle improbable mais sachez que ces messieurs (les dames, à deux ou trois exceptions près, demeurant sur leur quant-à-soi, plus raisonnable) sont tous de vrais cuisiniers, très expérimentés, parfaitement sincères, et nullement des faiseurs d'épate.

On verra à la longue s'ils sont dans le vrai.

Amour (Pousse-à-l')

J'étais fin prêt à l'abordage. La demoiselle ne serait pas déçue.

J'avais tiré des placards de ma mère la nappe damassée des grands jours, la vaisselle de Limoges, la verrerie de Baccarat, les couverts d'argent (ou presque), les bougies vert olive et le vase où j'avais dressé une demi-douzaine de roses, coupées très court de manière à ne pas faire obstacle à la libre circulation de mes regards libidineux.

J'avais rencontré Mathilde dans une surprise-party, quelques jours plus tôt, et, à mon étonnement, elle avait accepté, sans faire de manières, de venir dîner à la maison le samedi suivant. Il est vrai que j'avais pris soin de ne pas lui préciser qu'il n'y aurait pas foule autour de la table. Rien qu'elle et moi.

Mes parents s'étaient absentés pour un bref séjour à la campagne, me laissant avec mes polycopiés de la fac de droit et de Sciences-po. Ils seraient de retour dimanche. Je ne crois pas que ce soit dans le Dalloz ni dans un cours d'André Siegfried que je m'étais initié aux secrets des « pousse-à-l'amour », en tout cas j'en savais suffisamment sur les aphrodisiaques pour mitonner un petit souper qui ferait des étincelles.

J'avais investi dans l'affaire le plus gros de mes économies et, après un passage chez Fauchon et à La Maison de la Truffe, j'avais élaboré un menu qui présentait toutes les garanties de succès en matière de zigouflette.

En apéritif, un verre de sauternes (en fait, de monbazillac, plus à la portée de ma bourse) dans lequel je battrais un jaune d'œuf et du sucre en poudre. Une version torride du porto-flip, lequel n'aurait jamais pu faire flipper l'ancienne pensionnaire du couvent des Oiseaux qu'était Mathilde. Puis, pour faire démarrer en fanfare la saturnale, un potage aux nids d'hirondelle, réputé pour ses effets foudroyants quand les nids viennent d'être collectés. Je m'étais dit toutefois que, même en boîte et additionnés d'une

goutte de tabasco, il resterait bien dans l'assiette une trace de la lubricité asiatique.

Le caviar se serait imposé tout naturellement, n'était son prix exorbitant pour un jeune homme de mon âge, vivant aux crochets de ses parents. Heureusement, les œufs de lump venaient de faire leur apparition sur le marché et, somme toute, d'un poisson à l'autre ma tourterelle ne ferait pas la différence. Pas question, en revanche, de tricher avec la truffe dont, mariée à une salade de céleri, Casanova faisait un constant usage pour enrichir son palmarès de culbutages. Vu son prix, je m'étais rabattu sur un petit bocal de brisures dont je me disais qu'elles ne pouvaient être totalement innocentes. Et pour faire bonne mesure, j'avais pris la liberté d'ajouter des fonds d'artichauts qui, au Grand Siècle, passaient pour un vibratoire tel qu'on interdisait aux jeunes filles d'en manger.

J'avais lu quelque part que rien n'était plus radical, pour passer de la table au lit, qu'une belle brouillade d'œufs aux morilles fraîches, vigoureusement parfumée au safran dont j'avais appris que les Romains de la bonne société en saupoudraient le lit des jeunes mariés, le soir des noces. Mais, *primo*, ce n'était pas la saison des morilles et, *secundo*, je n'aurais pas pu me les offrir. Aussi avais-je confié le sort de ma libido à une poignée de petites têtes de champignons de Paris crus, dans l'espoir qu'Éros n'y verrait que du feu. La question du dessert était délicate. Du chocolat, oui bien sûr, mais j'avais lu quelque part que, pour espérer quelque résultat, il fallait en manger au moins 13 kilos. Soit 26 kilos à deux, ce qui me parut excéder les capacités d'un tête-à-tête. En revanche, Brillat-Savarin, dans la *Physiologie du goût* empruntée à la bibliothèque paternelle, chantait sur tous les tons les vertus croustillantes de l'ambre gris mélangé au chocolat chaud. Bien qu'appartenant à une famille de parfumeurs, nous n'avions pas, à la maison, de cachalot en stock, et j'allai donc au plus facile : le philtre d'amour, très prisé au Moyen Âge, qui n'était rien d'autre que des fraises macérées dans du vin rouge, saupoudrées de gingembre.

Vers sept heures du soir, alors que je m'assurais que le piège à fille était en place – champagne inclus –, j'entendis un bruit à la porte d'entrée qui, manifestement, venait de s'ouvrir.

« Bon Dieu, les parents ! »

Pourquoi m'en cacherais-je ? Je fus, à cet instant, aussi bon que Bonaparte au pont d'Arcole…

Je sortis en vitesse un troisième couvert que je disposai sur la table et me précipitai au-devant de mes géniteurs intempestifs, empêtrés dans leurs sacs de voyage et le panier du chien. Je me payai même le luxe de leur dire, après les effusions d'usage : « Je commençais à être inquiet. Je vous attendais plus tôt. » Tandis qu'ils s'installaient dans leur chambre et défaisaient leurs bagages, je sautai sur le téléphone, placé heureusement au bout du couloir, et, dans un chuchotis : « Allô, Mathilde ? C'est Christian. Désolé, mais cela ne marche pas pour ce soir. Non, non… ne vous fâchez pas, je vous

expliquerai. » Je raccrochai aussitôt, mettant fin par la même occasion à une future liaison avec une Mathilde furibarde qui ne voulut plus jamais entendre parler d'un individu aussi mal élevé.

J'avais pris le soin de fermer la porte de la salle à manger, et quand ma mère, se dirigeant vers la cuisine, les mains chargées d'un sac à provisions, annonça : « J'ai apporté tout ce qu'il faut pour le dîner », je me fis à l'instant une tête de conspirateur et lui dis : « Ça n'est pas la peine, je vous ai réservé une surprise. » Quand, ayant ouvert la porte, elle aperçut la table dressée et toutes les bonnes choses que son cher fils y avait amassées, elle s'écria : « Paul, Paul, viens vite, viens voir ! »

Après le pont d'Arcole, ce fut Marengo. On s'émerveilla, on s'exclama : « Quel amour ! Comme c'est gentil ! C'est vraiment adorable ! »

J'eus le triomphe modeste. C'était bien la moindre des choses.

Nous passâmes à table et de nids d'hirondelles en œufs de lump, de céleri en brisures de truffes, de brouillade en champignons de Paris, mon papa et ma maman avalèrent, sans s'en douter, le premier et le dernier repas aphrodisiaque de leur vie. Après cette soirée bien remplie, je m'endormis comme un ange qui aurait confondu dimanche et samedi, le jour du Seigneur et celui du Diable. Quant à mes parents, je ne saurai jamais si la salade de Casanova les avait invités à repartir en voyage.

*

Vingt siècles et mille traités nous séparent de l'époque où un épicurien établit les premières bases sérieuses de la cuisine aphrodisiaque. Il est tout juste regrettable que l'on n'ait pas retrouvé son nom mais il est acquis comme une certitude historique qu'il mourut d'avoir abusé de ses recettes dont la plus tonique consistait, paraît-il, à humer un œuf mollet au sortir du bain.

Depuis lors, toutes sortes d'écoles ont prospéré dont les plus fondamentalistes expriment l'opinion que pratiquement toute nourriture, à l'exception peut-être du pain bénit, est plus ou moins aphrodisiaque. En particulier quand l'aliment possède des formes suggestives comme l'asperge, la carotte et le radis noir, ou relève d'une fonction bien précise comme les rognons dits « blancs » et autres animelles, baptisés « menusailles » par Brantôme dont les « dames galantes » se ressourçaient volontiers aux testicules de coq ou encore de taureau, déjà très en vogue chez les Anciens, tandis que, quelques siècles plus tard, Mauconseil, le cuisinier de la Du Barry, initiera Louis XV au grand bonheur procuré par ce qui fait la fierté du bélier.

La fève fut pendant longtemps considérée comme l'envoyée du Diable. L'évêché de Nice, au XVIIIe siècle, interdit qu'on en servît dans les couvents, au prétexte qu'elle « produisait des effets incompatibles avec la vie monastique ».

Dans l'Antiquité, on faisait grand cas des yeux de veau et, plus encore, de la chair du pigeonneau, riche en purine (azote). Sa réputation, encore

vivace, impressionnera si fort Lucrèce Borgia qu'elle trouvera tout naturel d'entretenir sa libido et sa beauté en se barbouillant le visage du sang de jeunes pigeons coupés en deux, vivants.

Dans un genre moins révoltant, on préférera la truffe, bien que son cas ne soit pas très clair. Leucade, dans le *Banquet de Philoxène,* ne lui attribuait de vertus revigorantes que cuite sous la cendre. Une hérésie ! protestent les autres : cuite, elle perd l'essentiel de ses pouvoirs. C'est, bien sûr, crue qu'il faut la manger et en faire une cure, car elle n'est malheureusement pas un stimulant à effet immédiat. Pour obtenir un résultat, il faut être patient et prêt à se ruiner, la truffe n'étant pas, vous l'avez compris, un aphrodisiaque de masse.

Ces conditions étant réunies, on la consommera à la croque-au-sel, « rose », en suivant la recette que m'en donna un jour Raymond Oliver : mélanger une cuillerée à soupe de sel gris fin avec une cuillerée à entremets de paprika, une cuillerée à café de poivre de Cayenne, et plonger la truffe, entre pouce et index, dans cette préparation.

Avant la guerre de 1914, quand le Périgord croulait sous les truffes, il y avait un moyen beaucoup plus économique. Les employés de la gare de Sarlat qui transportaient les cageots, ou bien dans les conserveries le personnel mixte qui triait la récolte, étaient pris d'un rut d'une violence paraît-il inouïe, rien qu'en respirant le parfum du « diamant noir », à tel point qu'il fallait, ces mois-là, réduire leurs heures de travail.

Et si le meilleur instrument de mesure, en matière aphrodisiaque, n'était pas le palais mais le nez ?

Dans ce cas, on suivra les bons préceptes du Béarnais, prodigieux mangeur d'ail, trousseur de poulettes et amateur d'odeurs fortes, comme plus tard Napoléon qui, à l'exemple d'Henri IV, exigeait, à l'annonce d'une visite galante : « Surtout qu'on ne la lave pas ! »

Pour ne pas sortir du cercle des gens de bonne compagnie, j'ai en mémoire la confidence d'un vieillard étonnamment allègre qui, ayant la chance de faire le commerce du caviar d'Iran, disait pouvoir honorer quotidiennement sa secrétaire grâce aux cinquante grammes de beluga qu'il avalait au petit déjeuner. Le caviar est-il pour autant un aphrodisiaque reconnu par la Faculté ? En tout cas, son exceptionnelle teneur en phosphates assimilables en fait un indiscutable aliment de réconfort (les smicards me remercieront du bon tuyau).

Et qu'en est-il des épices et condiments ?

Il se pourrait que, là, on entre dans un domaine plus sérieux.

De ce point de vue, le gingembre a toujours eu la cote. Le Coran le recommandait en boisson aux « justes musulmans, pour honorer les houris ». Nostradamus avait sa recette d'« eau de gingembre » qui passait pour faire merveille (« En la vieillesse éveille amour jeune et nouveau »), et sur les côtes d'Afrique, dans leurs haras d'esclaves, les Portugais confiaient au gingembre le soin d'augmenter le taux des natalités. Le maréchal de Richelieu qui allait

être père à quatre-vingt-dix ans quand, hélas, il mourut, attribuait sa généreuse nature à une consommation forcenée de dragées à l'ambre.

Aucune étude scientifique – du moins à ma connaissance – n'ayant été lancée sur le cas du gingembre, on est en droit d'émettre des réserves. En revanche, pour la noix de muscade, son efficacité est une certitude. On le savait déjà au Moyen Âge : « Une noix t'est salutaire », recommandait l'école de Salerne, composée d'un Grec, d'un Romain, d'un Juif et d'un Arabe. Le conseil, toutefois, était hardi. La dose acceptable varie en fonction de chaque individu, mais si la moitié d'une noix râpée est un excitant, au-delà de cette dose, cela devient une drogue douce, puis une drogue dure, et avec deux ou trois noix, un poison mortel. Dans les prisons américaines, pas mal de détenus se shootent à la muscade, dont l'usage est parfaitement licite alors qu'il ne l'est pas quand elle entre dans la composition de l'ecstasy – la « pilule d'amour » –, combinée à des amphétamines et à de l'huile de sassafras.

Laissons de côté la célèbre cantharide, produite par une variété de mouche séchée et réduite en poudre, qui agit avant tout comme vésicatoire – par sinapisme – et dont une pincée dans un verre de porto risque de décevoir. Ce qui n'est pas le cas de la noix de kola. Je me souviens d'un jeune homme qui, débarquant en Afrique noire, s'en vit offrir trois ou quatre par un collègue farceur. En fait de voyage au septième ciel, il se retrouva dans la peau d'un taureau furieux, et il lui fallut passer une nuit entière avant de voir retomber une verticalité atrocement douloureuse.

Le basilic qui était de tous les banquets consacrés à Aphrodite a certainement de grands mérites mais à condition, dit-on, d'en consommer régulièrement pendant plusieurs semaines. D'où le risque de voir la dame, de guerre lasse, filer entre-temps avec un monsieur qui aurait, par exemple, beaucoup d'oseille.

En conclusion, vous faites comme vous voulez mais le meilleur aphrodisiaque, c'est d'avoir en face de soi, au-dessus des coupes à champagne, le visage d'une jolie femme (ou d'un beau garçon).

Amour à table

En France, tout ne finit pas par des chansons mais il est certain que tout commence à table. Les affaires et l'amour.

En principe, on parle affaires entre treize et quinze heures et d'amour après vingt heures trente. L'inverse existe. Toutefois, l'invitation à dîner demeure au grand jeu de la séduction la méthode classique. Classique ne veut d'ailleurs pas dire facile ni sans originalité.

« Qu'avez-vous envie de manger ce soir ? »

« Où voudriez-vous dîner ? »

De ces deux questions que peut poser à son invitée un homme soucieux

de lui être agréable, quelle est celle que les femmes préfèrent ? Aucune. Les femmes ont dans ce domaine horreur de prendre des initiatives. Que ce soit par pudeur de ne pas être dans le coup (quel est le dernier restaurant à la mode ?) ou par discrétion (on aurait bien envie de caviar mais on n'ose pas le dire). Mais surtout, à leurs yeux, l'homme en agissant ainsi commet une faute de goût. Surtout pour une première sortie. Il donne en effet l'impression de ne pas avoir d'idées ou, pis encore, d'être indécis.

Au contraire, l'homme de goût ne pose pas de questions. Il ne demande pas à son invitée ce qui lui ferait plaisir. Il le devine. Elle sera touchée, flattée ou enchantée qu'il ait préparé cette soirée sans rien laisser au hasard. Certaines femmes préfèrent la fantaisie et l'improvisation mais je ne crois pas me tromper en affirmant que ce ne sont pas les plus nombreuses. En tout cas, les femmes adorent aller au restaurant (une belle revanche sur les corvées domestiques). Mais il y a un moment pour tout. Il y a des soirées pour le charme et la séduction, d'autres pour la gastronomie et les gueuletons. Les deux se trouvent rarement réunis. Rares sont les très bons restaurants qui sont également jolis ou ensorceleurs… Il faut donc faire un choix et ne pas hésiter. Ce soir-là, l'atmosphère compte infiniment plus que la table.

Quand tout sera consommé, l'émotion ne lui serrant plus le cœur et l'estomac, elle dira peut-être, comme l'héroïne de *La Mandarine*, le roman de Christine de Rivoyre : « L'amour me donne faim. Après. »

Alors, en effet, la gastronomie pourra devenir une affaire de couple et le goût de la bonne chère une complicité supplémentaire.

« Nous sortons beaucoup dans les grands restaurants, m'a raconté une Parisienne très gourmande. Pourtant, une ou deux fois par an, mon mari me fait la surprise de m'emmener dans un petit restaurant à la mode où l'on ne mange pas très bien mais où il y a des chandelles, un feu de bois en hiver, et je me sens redevenir une petite gourde sentimentale. Vous ne pouvez pas savoir quel plaisir cela me fait. » « Les femmes adorent les bistrots. » Voilà bien une idée d'homme. Elles ne les aiment que s'ils sont sophistiqués et à la mode. Pour un premier dîner en tête à tête, Le Titi Parisien ou La Galoche d'Aurillac avec ses sabots au plafond et ses tripoux est tout simplement une catastrophe. La femme qui se voit déjà au Grand Véfour ou chez Kaspia tombera de haut si on la pousse vers le coq au vin de Chanturgue ou l'andouillette géante. Et dire que le même homme l'aurait peut-être fascinée en gobant des huîtres…

Évidemment, on ne traite pas de la même façon l'épouse dorlotée, une maîtresse à reconquérir, une perruche des beaux quartiers, une grande dame provinciale ou une fille dans le coup, difficile à étonner. Chaque cas a ses subtilités, mais dans l'immense majorité les femmes continuent d'être sensibles, dès la nuit, à ce que Louise de Vilmorin appelait « le violon », c'est-à-dire aux accessoires éprouvés de la séduction que sont les chandelles, le feu de bois, les jolis verres, les bouquets raffinés, le champagne, les lumières voilées, les boiseries ou la vue féerique, le dépaysement. L'éclairage est un élément capital, ce qui exclut automatiquement la plupart des bistrots et des

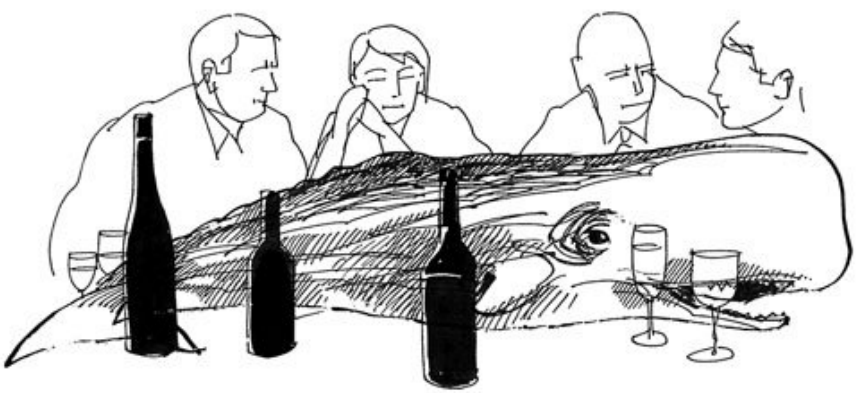
restaurants classiques. Il faut assez de lumière à l'instant de l'arrivée pour que vous – et les autres – la voyiez dans tout son éclat.

Mais ensuite, à table, il faut qu'elle se sente à la fois proche et lointaine, mystérieuse et désirable.

Tout ce qui persiste de la magie évaporée du malheureux Maxim's, ce sont les fameuses petites lampes roses, responsables de nombre d'extases et chutes nocturnes à l'horizontale. Depuis longtemps, les Américains, avec leur fameux éclairage « à l'américaine », ont compris que ce qui différencie le restaurant à la mode des autres est que, dans le premier, on voit tout juste ce que l'on mange, et encore.

À part quelques rares allergiques, les femmes ont une prédilection pour les coquillages. Faire sa cour autour d'une douzaine de belons, de six oursins et d'une bouteille de champagne est d'une efficacité à toute épreuve. Les coquillages sont chargés de symboles : ils signifient la pureté (du moins, on l'espère…), l'infini, le grand large, et aussi, à cause de leur prix, la fête. Toutefois, plus sages que les hommes, les femmes se méfient terriblement. Elles craignent pour leur santé et ne font pratiquement confiance qu'aux maisons spécialisées ou à celles dont elles sont sûres.

Quand on dit à un homme qu'il est snob, il proteste, mais au fond de lui-même il prend cela pour un compliment. Les femmes, elles, ne le supportent pas. Elles sont en revanche reconnaissantes aux hommes de flatter discrètement la petite flamme de snobisme qui couve en elles. Ultra-simples ou sophistiquées, elles résistent rarement à la perspective d'aller dîner dans un restaurant dont elles ont lu quelque part que c'est le dernier « must ». Mais attention, les modes passent vite et il ne faudra pas découvrir le navrant Buddha Bar ou le Barrio Latino après les carabiniers.



« Quand je veux épater une demoiselle qui n'est pas lancée dans la vie parisienne, me disait un célibataire dans la quarantaine, riche et un brin cynique, je réserve à La Tour d'argent, au Ritz ou au Plaza Athénée. » Voilà qui est direct, sinon du meilleur goût. La recette vaut-elle pour tout le monde ? Sûrement pas. Je me rappelle la confidence d'un industriel de Limoges qui,

ayant rencontré au cours d'un voyage d'affaires une jolie Parisienne, crut élégant de l'inviter chez Maxim's. Elle parut enchantée, croyant sans doute qu'il y avait ses habitudes, mais la soirée fut complètement ratée. On avait mal orthographié son nom au téléphone, si bien qu'il lui fallut le répéter trois fois à l'entrée. Pis encore, on lui avait attribué la plus mauvaise table, près des cuisines. Bref, il avait l'air d'un minable. Heureusement, il était loin d'être bête et, finalement, il lui dit la vérité. Elle rit, et quelques mois plus tard il l'épousait…

À tout hasard, je vous glisse à l'oreille un bon truc. En téléphonant à un grand restaurant ou un endroit à la mode, vous vous faites passer pour le secrétaire particulier d'une personne très connue : « M. X [la personnalité en question] a un ami de passage à Paris [vous donnez votre nom] et il vous serait gré de lui réserver une très bonne table. » Sauf imprévu, cela marche à tous les coups.

Il ne faut pas hésiter à conduire une jolie femme dans un lieu où abondent les jolies femmes. Les femmes préfèrent la promiscuité des autres femmes et la concurrence ne leur fait pas peur. En revanche, les restaurants d'hommes les ennuient à périr. De même ont-elles en horreur – comme moi-même, d'ailleurs – les maîtres d'hôtel à ronds de jambe et courbettes, les sommeliers dédaigneux et les chefs en toque qui font la roue dans la salle.

Dans 80 % des cas, dit-on dans les grandes maisons réputées, les femmes, au moment de la commande, se rangent au choix de l'homme et lui demandent même souvent de décider pour elles. Elles se fichent beaucoup plus que les hommes du sacro-saint régime. Si elles sont nombreuses à préférer le poisson à la viande, les sauces riches en revanche ne leur font pas peur, la truffe les émeut, certaines se méfient des types qui appâtent au caviar et, si elles « sautent » systématiquement le fromage, elles se « forcent » volontiers pour le dessert. En outre – les restaurateurs sont tous d'accord sur ce point –, sauf exception pour raison de santé ou disposition naturelle, elles aiment bien boire (la bouteille d'eau minérale n'est souvent qu'un alibi), avec une nette préférence pour le bordeaux rouge et le champagne.

Gastronomiquement, un dîner tout au champagne n'est pas l'idéal. Sentimentalement, ça l'est.

Et pour finir, une femme apprécie-t-elle vraiment les dépenses qu'on engage pour la séduire ? Difficile de généraliser mais, d'après ce que j'en sais ou qu'on m'a répété, il semble bien qu'une addition royale, payée négligemment après l'avoir à peine regardée, la flatte le plus souvent. C'est un hommage. Mais il ne faut pas en profiter pour, la fois d'après, lui proposer : « Et alors, que diriez-vous d'un bon plat de tripes ? Je connais un petit bistrot de chauffeurs… »

Quand un homme n'a pas les moyens de sortir fastueusement une femme, sa pire erreur serait de lui faire croire le contraire, la première fois.

Une nouvelle mode se profile, *made in USA* : la réception de divorce, avec tous les amis, ou le dîner de rupture en tête à tête. Si vraiment on ne veut

plus entendre parler de l'autre, il est essentiel de choisir avec soin un exécrable et peu sympathique restaurant. Dans le cas contraire, le partenaire pourrait avoir des regrets et on risquerait de ne plus pouvoir s'en débarrasser.

Andouillette

Quand j'avouai au médecin à qui j'avais confié mes kilos en trop : « J'adore l'andouillette », il me regarda d'un air peiné et murmura : « Mon pauvre ami… » Il y avait dans sa voix un peu de la compassion de l'homme de cœur envers le grand malheur qui frappe un être cher.

J'ai découvert par la suite qu'il se payait ma tête. L'andouillette n'est pas un engin de mort. Grillée, elle ne compte pas plus de 300 calories, moins que du boudin, du jambon cru ou du saucisson sec. Ce sont les frites qui font grimper l'addition à 1 300 calories. De toute façon, je n'allais pas, nouveau Titus, dire adieu à ma Bérénice. L'andouillette et moi, c'était une trop belle histoire d'amour.

Mais c'est un matin de 1970 que le dieu de la charcuterie répandit l'illumination dans mon estomac après qu'un homme eut débarqué dans les bureaux de Gault-Millau, un paquet à la main. Il le déballa soigneusement et en sortit une batterie de petits polochons au ventre rebondi et à la peau douillette. Il se présenta : « Simon Duval, charcutier à Drancy. Faites-moi l'honneur, je vous prie, de goûter mes andouillettes. »

Nous avions alors pour cantine, à deux pas du journal, le Pactole de Jacques Manière, cuisinier et homme d'exception. « Apportons-lui ces andouillettes, proposai-je. Il nous les fera pour le déjeuner. »

De ma vie, je n'avais mangé pareille friandise porcine. Alexandre Dumas aurait eu bonne mine, lui qui proclamait à son de trompe que l'andouillette de Villers-Cotterêts, sa ville natale, était « la meilleure de toutes ». Non, rien ne pouvait surpasser « la Duval ». Il ne me restait plus qu'à faire partager à nos lecteurs ce moment historique. L'article fut dithyrambique, et l'andouillette Duval promue à la célébrité.

Quelques années plus tard, elle obtenait le diplôme de l'AAAAA (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique). Les restaurateurs et les charcutiers parisiens en réclamaient tous et la Maison de l'Andouillette à Drancy en devint le temple. Avec ses cinq ouvriers, Simon Duval, fils et petit-fils de boucher, en fabriquait une trentaine de tonnes par an, répondant à peine à la demande.

Qu'avait-elle donc de particulier, cette petite princesse irrésistible ?

Rien, en vérité, sinon qu'elle était préparée dans les règles de l'art, contrairement à beaucoup. Des intestins et boyaux (chaudins) de porcs normands abattus moins de vingt-quatre heures avant le moment où, dans le petit atelier de la banlieue parisienne, ils étaient raidis dans une eau vinaigrée,

fendus, grattés, détaillés en lanières. Indispensable car les boyaux « travaillent » vite et en un rien de temps se mettrent à cocoter. Comme disait Édouard Herriot, grand amateur, « l'andouillette, c'est comme la politique. Ça doit sentir la merde, mais pas trop ».

Ensuite, au tour de l'estomac d'être mis à plat, taillé en zigzag et déroulé en lanières qu'on allait enrouler autour d'un morceau de « ficelle » (2/3 d'intestin, 1/3 d'estomac) pour former des petits paquets qu'il n'y avait plus qu'à introduire dans un morceau de boyau, en passant la ficelle au travers et en tirant doucement. Enfin, quatre heures de marmite à 95 degrés et le tour était joué.

Oui, bon. Mais il y avait bien un secret ? Celui-là, Duval le gardait pour lui. Toutefois, on comprenait vite que c'était du côté de l'assaisonnement que la partie se jouait. Un mystérieux mélange d'épices et d'herbes où l'on pouvait en tout cas distinguer la menthe, la sauge, la marjolaine.

Le Ciel allait bientôt m'adresser un émissaire beaucoup plus singulier : Jacques Ménard. Un petit homme dans la cinquantaine qui évoquait davantage, avec sa couronne de cheveux poivre et sel, coupée en frange au-dessus des lunettes fumées, et de la moustache de style balai-brosse, un professeur Tournesol, chercheur au CNRS, que le charcutier traditionnel. Il avait débarqué dans mon bureau, un matin de janvier 1981, portant un grand plateau de charcuteries qu'avec mes collaborateurs nous avions eu vite fait de nettoyer. Je lui avais promis une visite à Villemomble, où il tenait boutique. J'ai vécu ce jour-là, dans sa cuisine-salle à manger, le plus grand moment de mon existence salaisonnière.

Me tendant une tranche de saucisson, il me donna du « cher Maître » : « Cher Maître, ils ne sont pas bons mes saucissons ? Tendres comme des angelots. Tous les jours, je descends dans ma cave et je leur parle : alors les enfants, comment ça va aujourd'hui ? Vous savez que papa vous aime. Quand il emmène maman en vacances en Normandie, avec la roulotte et le cheval, il pense beaucoup à vous et je suis sûr que ça vous fait plaisir… Si je ne leur parlais plus, ils se dessécheraient et deviendraient tout bêtes. Allez, mes petits, papa est là, il est toujours là pour vous donner ses bonnes petites herbes. Ah, cher Maître, vous vous demandez pourquoi les charcuteries de papa Ménard n'ont pas le même goût que les autres ? Je vais vous dire… Mais dites-moi, vous, vous êtes un Capricorne ? Vous êtes né en 28 ou en 29, je parierais. Début janvier. Non ? Ah ! le 30 décembre et on vous a déclaré du 1er janvier. Je vois.

« Ah ! mais dites donc, vous avez une sacrée sciatique. Et on cachait ça à papa Ménard ! Allez, retirez vos chaussures et votre veste. »

Sidéré par sa clairvoyance, je m'exécutai aussitôt.

« Bon, on va vous arranger ça. Donnez-moi vos clés de voiture. Je vais mesurer votre longueur d'onde. C'est comme pour le saucisson et l'andouillette. Plus on fourre de saletés chimiques, plus on réduit la longueur d'onde. Moi, je n'utilise que du naturel. Pas de colorants, pas de fixateurs, pas

de polyphosphates, pas de métaphosphates, pas de lactoprotéines. Les nitrites, à la longue, c'est mortel. Bon, je vous disais qu'on peut mesurer le magnétisme d'une andouillette. Les miennes font 110 en résonance. Avec l'industrielle, ça fait dix fois moins. Vous commencez à comprendre, non ? Revenons à vous, cher Maître. Là aussi, ça vous fait mal, hein ? Vous avez un courant magnétique trop fort. Ce soir, trempez-vous les pieds dans l'eau glacée. Après, vous dormirez comme un bébé. Le corps est un aimant. Quand je suis allé, l'autre semaine, au Louvre voir le grand directeur, je lui ai dit : "Apportez-moi un vrai Van Gogh et un faux. Avec mon pendule, je vous dirai quel est le vrai." La résonance magnétique reste dans la toile.

« Vous voyez, là, au sommet de mon crâne, je passe la main et vous allez sentir un picotement… Oh là là, ça me brûle ! Dites donc, vous êtes drôlement pris ! Vous en faites pas, cela va s'en aller. Tiens, au fait, votre tension, c'est bien 12,5-6,5 ? Exact ? Bon. Rien qu'avec mes mains, je peux dire l'année d'un vin. La première fois, j'ai essayé avec une bouteille sans étiquette. J'ai passé la main et j'ai dit : "C'est un 1966." Le vigneron chez qui j'étais m'a confirmé : "Oui, c'est bien cela." Je sens les années dans mes mains. Deux ans par phalange.

« Remettez vos chaussures et votre veste, vous allez comprendre pourquoi les charcuteries de papa Ménard n'ont pas le même goût que celles des autres.

« Vous voyez ces tubes, c'est là-dedans que je vérifie mes tisanes, je veux dire mes saumures. De l'eau, du sel, du sucre et mes plantes. Quand vous salez un jambon avec du nitrite, il devient rose au bout de deux heures et il vous empoisonne. Avec ma saumure, ça prend de huit à quinze jours, les couleurs sont toutes naturelles et il n'y pas ça de nocivité.

« Vous aimez l'andouillette. Je le sens. Mon andouillette à la sarriette, c'est pour ainsi dire un médicament. La sarriette, c'est bon pour l'intestin. Mais, dites donc, vous souffrez d'une colite, vous ! Et même une sacrée colite ! L'andouillette de papa Ménard va vous arranger cela. L'autre jour, il y a une petite dame qui arrive au magasin : "Monsieur Ménard, j'y arrive pas. Je me force, je me force et je n'y arrive pas." Je suis allé chercher une andouillette : "Essayez ça. Ça va marcher."

« Elle revient, la mine enchantée : "Ah, monsieur Ménard, vous ne pouvez pas savoir ce que je suis heureuse. Ça marche, ça marche !" Du coup, elle m'en a pris deux.

« Cher Maître, vous allez voir ! Non, ne me remerciez pas. Et surtout ne m'appelez pas docteur, vous pourriez m'attirer des ennuis. Comment j'ai appris tout cela ? Bah, en écoutant, en parlant, en lisant, en allant au pharmacien. Vous trouvez que j'ai une tête de savant ? Vraiment ? Mais vous savez, moi je ne suis qu'un pauvre autodidacte de naissance. Dès que j'apprends quelque chose, je ne sais plus rien. Alors, il faut que je trouve autre chose. Maintenant, je vous emmène à la cave. Je vais vous présenter mes enfants. »

Au bout d'une volée de marches, un halo de lumière aux couleurs irréelles. Dans de petites niches, d'étranges créatures toutes recroquevillées et parcheminées. Il en sortit une et me la fourra dans les bras.

« C'est Caroline. Dis bonjour à monsieur Millau. »

Caroline était une lapine momifiée.

« Là, c'est Catherine. Oui, tu es belle, ma petite Catherine. Tu es ma chérie. Regardez cette jolie tête de brebis ! Elle a même gardé son cerveau et ses yeux. Allez ! À bientôt ma petite Catherine. »

Un peu plus loin, un porcelet.

« Nestor I^er^. Voyez comme il est mignon. Il pèse cinq kilos. Pour l'embaumer, j'ai retrouvé le système chinois, dit "cadavérique articulé". Encore plus fort que la méthode égyptienne. Un procédé dont on avait perdu le secret et que j'ai retrouvé par intuition. Je l'ai présenté au Louvre. Comme Caroline, il y a deux ans. Vous savez ce qu'elle a dit *Mme Antel* du département d'égyptologie : "Oh ! comme elle sent bon !"

« Ma petite Caroline, elle restera comme cela, à l'air libre, pour l'éternité, sans se putréfier. Le corps est raide mais regardez les oreilles, la queue, les pattes, elles sont restées souples. Quand ils ont vu cela, au Louvre, ils n'en sont pas revenus. Ah ça non, je ne révélerai mon secret à personne. On verra après ma mort. Tenez, là, c'est César, un mouton de 11 kilos. Fais un salut à monsieur Millau. Voyez comme il court bien. Lui aussi, c'est un Chinois articulé. Unique au monde. J'ai trouvé le moyen de stopper la putréfaction. Ce que je mets à l'intérieur de mes momies ? Mes saumures d'herbes ? Dites donc, vous êtes un malin, vous ! Disons qu'il y a de cela mais ce n'est pas tout… Ah ! vous marchez nettement mieux. Attendez un instant, avant de partir, que je vous prépare vos andouillettes. Une par jour pendant huit jours et vous verrez le changement. »

Au moment de le quitter, je l'ai appelé « Professeur ».

« Vous êtes un malicieux, vous… » m'a-t-il dit. Et il a ajouté : « Vous voulez que je vous donne le résultat des prochaines présidentielles ? »

Et comment ! Même si tous les sondages annonçaient comme certaine la réélection de Valéry Giscard d'Estaing.

« J'ai fait marcher mon pendule. C'est Mitterrand qui passera devant Giscard. Avec un tout petit écart. Ça vous étonne, cher Maître ? Eh bien, vous verrez. »

Les années ont passé, et le « professeur Ménard » nous a quittés. J'ignore ce que sont devenus ses « enfants » articulés. J'aimerais bien le savoir.

Quant à l'andouillette Duval, j'ai appris tout récemment que le grand homme avait vendu sa marque. L'ère de l'andouillette artisanale a pratiquement pris fin. Les petits charcutiers qui font encore la leur sont des vestiges et la majorité d'entre eux se contentent d'être revendeurs. Sur les cartes des restaurants, quasiment toutes les andouillettes sont des AAAAA. À voir…

Benoît Lemelle, un ancien ingénieur des Mines – le seul en France à être charcutier –, règne avec son frère Dominique sur le marché de l'andouillette industrielle, avec une partie « haut de gamme » dont on ne discute pas la qualité. Leur « véritable andouillette de Troyes », à base exclusivement de chaudins complets et d'estomacs de porc, est vendue dans la France entière, à vingt millions d'exemplaires l'an. Tant mieux. Il n'empêche que je suis bien chagrin de ne plus pouvoir me bichonner la santé d'andouillette à la sarriette.

Anglaise (Cuisine)

La cuisine anglaise n'est pas mauvaise. Elle est même très bonne. Le problème est que les Anglais ont tenu absolument à la faire eux-mêmes.

Pendant longtemps, le puritanisme victorien a régné dans les assiettes et, dans les familles, les repas ressemblaient étrangement à des séances d'autopunition dont les instruments de torture auraient été des pommes de terre pelucheuses comme des balles de tennis, des petits pois en béton et des poulets en carton. La haute société s'en accommodait fort bien, faisant sienne la profession de foi de George Bernard Shaw : « Si les Anglais peuvent survivre à leur cuisine, ils peuvent survivre à n'importe quoi. »

Toutefois, depuis le passage d'Escoffier à Londres, au début du XXe siècle, la cuisine française exerça sur ladite *high society* une fascination incontestable, d'ailleurs plus mondaine que réellement gastronomique. Le bon chic portait les couleurs de la France, les grands palaces se vautraient avec délectation dans ce qu'on croyait alors être le fin du fin de l'art culinaire, ces tournedos Rossini, ces selles de veau Orloff et ces plats enturbannés comme des chevaux de cirque.

Il n'y a pas si longtemps – je veux dire une douzaine d'années –, un déjeuner au Claridge's, à Mayfair, restituait avec la fidélité d'un musée Tussaud cette fascinante période. À midi trente précis, tandis que des valets en livrée noire à parements dorés et gilet rouge ouvraient précautionneusement les grandes grilles de la salle à manger, le célèbre tzigane Jonetsky (*alias* Mr. Jones) attaquait avec son orchestre une valse viennoise – qui avait d'ailleurs un certain mal à s'en remettre.

À ce signal, des gentlemen en majesté, des jeunes lords bien roses, de somptueuses vieilles dames qui donnaient l'impression en marchant de bénir la foule et des touristes américains aussi émerveillés que s'ils pénétraient dans la tombe de Toutankhamon se glissaient dans le sanctuaire immense qu'on aurait dit avoir été inventé par un décorateur de Hollywood dans les années 1930.

Partout ailleurs, le mélange de vert poison, de bleu de Prusse et de framboise écrasée qui faisait ressembler la salle à manger du Claridge's à un vieux perroquet fatigué aurait donné des cauchemars. Mais ici, en barbouillant

de rose layette les murs, les piliers et les éclairages, on avait rétabli miraculeusement l'équilibre en plongeant ce grand désordre dans un délicieux bain de fadeur suprêmement distingué qui n'était pas sans évoquer le goût apaisant d'une tasse de camomille.

Que la cuisine fût discrètement insipide était sans importance, tant elle était fascinante. En lisant la carte, on croyait traverser un cimetière de diplodocus, tandis que s'égrenait la litanie des gaspachos sévillans, des truites Gallieni, des goujonnettes de sole Murat, des sauces Dugléré, des côtes de veau Zingara, des côtelettes d'agneau Réforme, élégant hommage, sans doute, aux vieux agneaux qu'on n'avait pas eu le cœur de laisser plus longtemps brouter.

On imaginait dans leurs cuisines du Claridge's les vieux chefs héroïques, touillant leurs fonds de sauce éternels, répétant à longueur de vie des plats aussi immuables que les Tables de la Loi, veillant avec un soin presque amoureux à ce que leurs viandes superbes expulsent leur sang vulgaire jusqu'à la dernière goutte, et, en mastiquant une crevette qui avait le goût de carton ou une mousse de jambon qui avait le goût de crevette, on ne pouvait s'empêcher, en songeant à tout le mal qu'ils se donnaient pour que tout ne ressemblât à rien, de leur adresser une pensée émue.

Aujourd'hui, dans ce lieu dont le souvenir m'arrache des pleurs de nostalgie, c'est la diva des divas du moment, l'illustre milliardaire Gordon Ramsay, ancien footballeur professionnel à Glasgow avant d'apprendre la cuisine à Paris chez Savoy et Robuchon, qui, dans un Claridge's Arts-Déco « revisité » façon new-yorkaise, labellise une cuisine (trois étoiles Michelin) hautement technologique (exemple : tagliatelles sauce cacao). En excellent businessman, il la décline à on ne sait plus combien d'exemplaires, non seulement en Angleterre mais aussi au Japon, à New York et, tout récemment, au Trianon-Palace, à Versailles, où ses « Bullshit ! » et son florilège de « fucking cuisine », « fucking Frenchies » risquent de faire trembler les vitres et avaler de travers la bourgeoisie versaillaise.

Il est vrai que le bad boy écossais qui jure comme un charretier aura tellement à faire ailleurs, à relever les compteurs de son empire, qu'on ne risque pas de l'y croiser de sitôt.

Retour à la belle époque du Londres de la ringardise… Au noble courant du tournedos Rossini, dont j'ai parlé plus haut, vint s'ajouter dans les années 1960-1970 celui, plus canaille, des « french bistrots » ou supposés tels qui se mirent à fleurir, en particulier à Soho. On jetait de la sciure par terre pour faire croire à la tradition et l'on aurait pu penser qu'on en mettait également dans les assiettes, tant cette cuisine truquée était effroyablement médiocre. Je me souviens en particulier d'un certain Victor où une pancarte précisait : « Le patron mange ici. » Après avoir affronté sa raie à l'ammoniaque noir, ses tripes d'où l'on pouvait extraire des arêtes, son saumon à bout de forces et son saucisson de pain à l'ail, on ne pouvait qu'aller lui serrer la main et le féliciter pour un aussi admirable héroïsme.

Aujourd'hui, rien de tout cela n'a en fait disparu. Dans bien des foyers et dans bien des hôtels, on continue de se masser l'estomac avec des nourritures aussi punitives que sous la reine Victoria. Dans maints palaces, on célèbre avec respect le culte d'une « grande cuisine française » indigeste et imbécile.

Mais entre-temps, quelque chose s'est passé. Une nouvelle société a pris les rênes, faisant de l'hédonisme sa morale. À la révolution des mœurs la cuisine n'a pas échappé. Tout s'en mêlait : le désir frénétique de mieux vivre, les expériences de plus en plus nombreuses rapportées de l'étranger aussi bien que l'invasion de la capitale britannique, à un rythme accéléré, par des populations accourues du monde entier qui ont colonisé Londres avec leurs marchés bariolés, leurs échoppes en plein vent et leurs restaurants agréablement odorants. La cuisine française étant elle aussi, pour les Anglais, « exotique » d'une certaine manière, on a vu l'éclosion d'une nouvelle famille de restaurateurs : celle de jeunes gens amateurs qui, armés d'un livre de cuisine, décidaient d'ouvrir leur petit bistrot à Chelsea ou à Kensington, exactement comme d'autres créaient leur boutique de fripes ou leur discothèque. Le temps a passé.

Beaucoup d'amateurs se sont lassés ou ont bu le bouillon, d'autres, plus jeunes, ont pris la relève, et quelques-uns, plus sérieux, sont venus en France apprendre leur métier. Cette cuisine nouvelle franco-anglaise a été faite trop souvent pour séduire et divertir, empruntant à droite et à gauche et mélangeant le tout en une sorte de pot-pourri agréable à l'œil et généralement incolore au palais. Une cuisine en trompe l'œil dont on pouvait dire – et on le peut encore aujourd'hui – qu'elle « ressemble à quelque chose qui serait très bien ».

La cuisine et les restaurants, ainsi que les bars à vin, devenant une des distractions favorites des Londoniens, inévitablement de vrais professionnels allaient y faire leur trou dans les années 1980. Parmi eux, pas mal de Français et d'Européens, non point de la vieille école du vol-au-vent, mais des hommes jeunes qui arrivaient de bonnes maisons de l'Hexagone. Certains firent un tabac, comme Pierre Hoffmann chez Tante Claire, Guy Mouilleron à Ma Cuisine, René Bajard au Mazarin, Jean-Louis Taillebaud, à L'Interlude, Pierre Martin à La Croisette, le Suisse Anton Mossimann au Dorchester (il a, depuis, ouvert sous son nom un club-restaurant très en vogue), sans oublier dans la campagne anglaise, à Bray-on-Thames, Michel Roux auquel a succédé son fils Michel junior (trois étoiles Michelin), et à Oxford, sans doute le meilleur de tous, Raymond Blanc au Manoir des Quatre Saisons. D'autres commencèrent à se pointer à l'horizon, qui ceux-ci étaient britanniques et vraiment bons cuisiniers, tels Richard Shepherd et Brian Turner (Capital Hotel), David Chambers (Hôtel Méridien), Simon Hopkinsons (Bibendum), Paul Gauler (Inigo Jones), Stephen Goudlad (Ninety Park Lane) ou Marco White (Harvey's).

Je suis heureux de ne pas m'être trompé en prédisant l'arrivée en force d'une nouvelle génération de cuisiniers anglais qui pourraient bien nous étonner. Voilà qui est fait, et c'est apparemment avec le plus grand sérieux que

le magazine *Gourmet* a cru pouvoir élire en 2005 Londres comme « la meilleure place du monde où manger » (« *The World's best place to eat* »). On a le droit de rire, d'autant plus qu'aujourd'hui c'est Tokyo qui remporte la palme… Il n'empêche qu'avec ses 6 000 restaurants, 3 000 bars et cafés et 5 000 pubs, la capitale anglaise échappe désormais au ridicule. On ne peut plus dire, comme jadis : « La cuisine anglaise, si c'est chaud, c'est de la soupe. Si c'est froid, c'est de la bière. »

Ce n'est pas un hasard si Pierre Gagnaire a choisi d'y ouvrir son désormais célèbre Sketch, si l'on y compte quarante et un restaurants étoilés, et si surtout l'Anglais, cible de tous nos sarcasmes, se révèle aux fourneaux aussi capable que n'importe quel autre.

Il y a, bien sûr, le pétaradant Gordon Ramsay – une multinationale à lui tout seul –, mais aussi, à Bray, tout à côté de chez Michel Roux, Heston Blumenthal au Fat Duck. Encore un « cas », cet Anglais père de trois enfants, formé à la cuisine française la plus traditionnelle et qui s'est mis à exploser au contact du « moléculaire » pour fabriquer des ovni aussi étranges que le porridge d'escargots, le gaspacho de chou rouge, les cornflakes de panais, le saumon poché à la liqueur, le sorbet de sardine ou l'ice-cream au bacon. De quoi donner à certains l'envie de s'enfuir à toutes jambes. Mais non, ce grand allumé est un cuisinier tout à fait exceptionnel, même s'il n'était pas indispensable de lui coller l'étiquette de « Meilleur chef du monde ». Il est vrai que le magazine britannique *Restaurant* n'est pas à cela près. Il n'est d'ailleurs pas le seul à débloquer gaiement : si vous allez sur le site « Visit Britain », vous découvrirez que « le quart des meilleurs restaurants du monde est anglais ». Tel quel…

Quoi qu'il en soit, il n'y a aucune raison de bouder. Des chefs comme, à Londres, James Bennington (La Trompette, à Chiswick), Fergus Henderson (St John, à Finsbury), Gary Rhodes (Cumberland Hotel, à Marble Arch), Anthony Demetre et Willy Smith (Wild Honey, à Mayfair) ou Gavin (Gavin at Windows, à Mayfair). Et, en province, Nathan Outlaw (Fowey, Cornouailles) et Kenny Atkinson (St Martin Hotel, aux îles Scilly). Tous sont du meilleur niveau. On dit également beaucoup de bien du Wheatsheaf, à Bath, et du Nut Tree, à Murcott, dans l'Oxfordshire.

J'adore les Anglais mais il faut tout de même que j'avoue une chose : leurs goûts souvent me surprennent. On a l'impression en les emmenant dans de bons endroits qu'ils sont sincèrement enchantés et puis on s'aperçoit, à une autre occasion, qu'ils trouvent également bonnes des choses exécrables. C'est bien d'avoir de bons cuisiniers, mais il faut aussi de bons clients. Il est vrai que le handicap est sévère : des centaines d'années de cuisine lourde, sans grâce, et aussi l'absence complète d'une tradition, typiquement méditerranéenne, de la « maman nourricière ».

Chez nous, la cuisine est née de la femme. En Angleterre, elle a été longtemps et est encore, pour beaucoup de femmes, une corvée quotidienne dont elles s'acquittent le plus vite possible et sans trop y penser.

Le phénomène nouveau est que ce sont les hommes qui sont en train d'occuper le terrain laissé vide par les femmes. Cuisiniers professionnels ou du dimanche, ils se passionnent, de plus en plus nombreux, pour ce nouveau jeu. Je ne crois pas du tout à la légende tenace selon laquelle le malheureux Britannique serait congénitalement incapable de distinguer le bon du mauvais. Ce racisme enfantin ne résiste pas à l'examen. Il suffit d'assister à des dégustations de vins pour s'apercevoir que le palais anglais peut être redoutablement expérimenté. S'il existe, en effet, dans ce pays une vieille tradition du vin, et en conséquence de fameux experts, il n'y a aucune raison pour qu'il n'en soit pas de même dans le domaine de la cuisine.

Cela dit, on peut toujours s'interroger sur l'existence de la cuisine anglaise.

C'est fort bien de faire de la très bonne cuisine « à la française », c'est amusant de reproduire du Ferran Adria ou de jongler avec le moléculaire, mais il faudrait que les chefs britanniques oublient le traumatisme de l'héritage victorien et se consacrent aussi à leurs racines culinaires. Quelques-uns s'y intéressent et ils ont bien raison.

Je n'irais pas jusqu'à dire que tout est comestible en Grande-Bretagne : les légumes et la plupart des fruits manquent de soleil (sauf dans le Dorset et le Gloucestershire, ainsi que dans le Sud-Est, le « jardin de l'Angleterre » où l'on récolte des pommes exquises) ; trop de produits de base sont outrageusement industriels, comme les œufs, le lait, la crème – simple et non double, comme en France – ou le beurre qui a fréquemment un goût pharmaceutique fort déplaisant. Quant à la cuisson à l'eau des légumes, au pain sans sel mal levé, aux pâtisseries étouffantes et aux redoutables jellies, mieux vaut les passer sous silence.

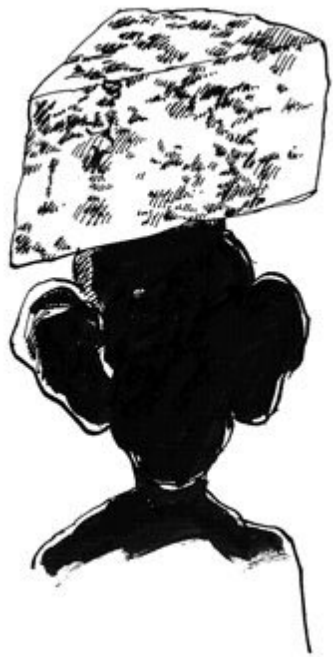
Néanmoins, on n'est pas en peine de trouver d'excellents produits.

Au chapitre de la mer, les huîtres plates de Colchester, les homards des îles Anglo-Normandes, l'inégalable Dover Sole, dont une bonne partie, il est vrai, vient de Hollande, le turbot bien épais, le saumon d'Écosse, de plus en plus rare quand il est sauvage mais de bonne qualité, néanmoins, quand il est d'élevage, les poissons fumés que sont les kippers (harengs) et le haddock (églefin) ou encore les truites du Yorkshire.

Grands mangeurs de viande rouge, les Anglais possèdent la Rolls de la race bouchère avec l'Aberdeen Angus, finement persillée, d'une production limitée mais certainement l'une des plus savoureuses du monde avec la Simmental et la Bavière. L'agneau de pré salé du pays de Galles est aussi bon que le nôtre, de la baie du Mont-Saint-Michel, et le mouton d'Écosse de premier ordre. Le canard d'Aylesbury est particulièrement tendre et juteux. Quant au gibier, le tableau de chasse est d'une très grande richesse en chevreuil, daim, lièvre, faisan, bécasse, pigeon ramier, caille, gélinotte ou l'exceptionnelle grouse d'Écosse.

La Jersey Royal New Potato, qui pousse à ciel ouvert sur les coteaux de l'île de Jersey, a une saveur de noisette et de varech qui fait d'elle un produit

unique au monde. Si la crème fraîche vendue dans les grandes surfaces ne vaut rien, en revanche, la Clotted Cream du Devon, bien épaisse et tout en douceur, est absolument remarquable. Contrairement à des idées reçues, les Anglais ne se contentent pas de produire du stilton, le roi des fromages, au goût inimitable qui conclut avec un vieux porto un mariage idéal, et du cheddar, absolument nul sous sa forme industrielle mais un vrai régal quand on a la chance d'en trouver du vrai, mais il n'existe plus, hélas, que six fermes pour en produire.



Les Anglais – saviez-vous qu'ils en possèdent quatre cents variétés ? – aiment et fabriquent depuis longtemps d'excellents fromages fermiers, totalement ignorés de nous, comme le wensleydale du Yorkshire – une pâte persillée, longuement affinée –, le caerphilly gallois au petit goût salé, l'Oxford blue, le ramshall de brebis ou le stinking bishop (« évêque qui pue ») qui rappelle notre munster et dont la croûte, très odorante, est lavée au poiré. Je vous signale, quand vous le rencontrerez, que le prince Charles, grand défenseur de l'authentique tradition fromagère britannique, est incollable sur ce sujet.

Tout aussi ignoré de nous, le vin britannique, dont la naissance est récente mais qui remplit, néanmoins, un million de bouteilles, dans une vingtaine de comtés. La majorité est du blanc : cépages müller-thurgau, d'origine suisse, seyval, hybride franco-américain ou reichensteiner, hybride lui aussi de plants allemand, italien et français, qui tous présentent l'avantage,

dans ce climat, de mûrir précocement. Parmi les meilleurs, qu'on laisse vieillir entre cinq et dix ans, le lamberhurst priory, dans le Kent, l'adgestone de l'île de Wight et le dichtling, dans le Sussex. Leur défaut principal est d'être beaucoup trop chers, mais c'est le prix d'une nouvelle mode.

Quand, il y a une dizaine d'années, s'est ouvert avenue Kléber le Bertie's, le premier restaurant parisien à avoir osé servir exclusivement de la cuisine anglaise, un grand journal londonien annonça, pince-sans-rire : « On va pouvoir enfin bien manger à Paris ! » L'expérience s'arrêta au bout de quelques années et c'est bien dommage. Confiés à des mains françaises – chut, c'était un secret – le pot de tourteau frais aux fines herbes, le potage de céleri et chilton au porto, le fish and chips sauce tartare (le vrai fish and chips, à base de morue fraîche), le contre-filet grillé d'Angus, le choix des fromages et le bread and butter pudding méritaient un meilleur sort.

Il faut dire que les Londoniens ne semblent pas plus ardents que nous ne le sommes à réhabiliter la cuisine traditionnelle anglaise, rustique et généreuse.

J'ignore ce qu'est devenu Locket's, la cantine préférée des honorables membres du Parlement, où je me souviens d'avoir mangé du consommé de faisan au sherry, de la mousse d'abroath (une sorte de petit haricot) au whisky de malt et de l'agneau Shrewsbury, sauce Worcester et gelée de cassis, presque aussi honorables que l'honorable clientèle. Pendant quelques années, du temps où le Dorchester était encore un vrai palace dans la grande tradition avant de devenir bling-bling et chichiteux, c'était dans son grill-room que, sous la direction du chef Anton Mossimann, était servie la meilleure cuisine « indigène ». On y mangeait de délicieux légumes frais, en provenance d'une ferme des environs de Londres appartenant à l'hôtel, un admirable saumon sauvage d'Écosse, du jambon à l'os en croûte, du dindonneau de Norfolk aux fruits et bien d'autres plats du « terroir », tel un bread and butter dont ma femme, à la maison, continue d'entretenir le souvenir inoubliable.

À présent, j'entends dire un certain bien du Manzie's Pie and Mash, près du métro London Bridge, mais ne puis en dire davantage. À mon dernier séjour, je suis retourné, en pèlerinage, à l'increvable Simpson's in the Strand où, depuis 1848, date de l'ouverture de ce monument national, les légumes ont – on le suppose – la même fadeur admirable, et l'immense pièce de bœuf écossais, au Yorkshire pudding, voiturée comme le saint-sacrement depuis trente ans par l'immuable trancheur d'origine italienne, à qui il convient de glisser un billet en remerciement, la même incomparable saveur, opérant l'exploit de surmonter la surcuisson que l'Angleterre victorienne imposait, par souci de respectabilité, à ses penchants les plus intimes ainsi qu'à ses viandes rouges.

Finalement, en attendant que s'ouvre une grande table de cuisine strictement anglaise, c'est dans les pubs de bonne renommée qu'on a le plus de chance de s'en approcher.

Anthropophagie

C'est une expérience personnelle mais, malheureusement, indirecte. Je veux dire, par estomac interposé.

J'ai eu l'honneur de faire la connaissance, dans une fabuleuse petite île, à l'époque totalement oubliée, l'île des Pins, à vingt minutes au sud de Nouméa, d'un colonel anthropophage de l'armée française. J'ai oublié son nom, mais son visage est resté gravé dans ma mémoire : c'était une sorte de pruneau fripé où l'on aurait tortillé, au sommet, des morceaux de chiendent arrachés à un balai-brosse, et incrusté entre deux globes, couleur pipi de chat, un nez sculpté au rouleau compresseur.

Le soir de mon arrivée sur une plage d'une beauté miraculeuse, où il était difficile d'imaginer qu'il y avait eu là, au lendemain de la Commune, un bagne politique pour des milliers de prisonniers, parmi lesquels Louise Michel et le journaliste Henri de Rochefort, le patron de mon hôtel – il n'y en avait qu'un – avait hélé un homme, vêtu d'une veste kaki défraîchie et d'un short élimé, qui s'approchait de la terrasse, une canette de bière vide à la main : « Ho ! colonel, viens par ici ! »

Notre Canaque, qui était visiblement en manque de mousse, s'installa à notre table et rattrapa en vitesse son retard. Il se révéla être un charmant compagnon, très au fait de l'actualité internationale. Quelque temps auparavant, il avait reçu le ministre de la Défense nationale de l'époque, Pierre Messmer, venu répandre la bonne parole de la dissuasion nucléaire dans les terres lointaines du Pacifique. Sobrement et joignant le geste à la parole, il avait accueilli le ministre par ces mots : « Ta bombe atomique, tu peux te la foutre quelque part. »

Je dois préciser que ce charmant vieux garçon avait été le chef tribal de l'île des Pins et, du coup, par la magie de la poésie administrative, assimilé au grade de colonel dans l'armée française. Il percevait une petite pension et, en supplément, une allocation sous forme de canettes de bière qui lui étaient expédiées deux fois par mois par bateau depuis Nouméa.

Je lui offris de devenir mon guide et il me fit découvrir ainsi, au cœur d'une jungle épaisse, le passé honteux de ce paradis et ses cachots dévorés par la végétation. Au retour d'une de nos expéditions, devant quelques canettes rapidement essorées, il me raconta un plaisant souvenir d'enfance.

Depuis toujours, les habitants de l'île des Pins s'étaient offert la gourmandise de boulotter leurs visiteurs. Juste avant la Grande Guerre, la III^e^ République, persuadée que les bienfaits de la civilisation avaient apaisé l'appétit des indigènes, expédia dans l'île quelques instituteurs et une petite poignée de gendarmes… De fait, les marmites se firent oublier jusqu'à un certain jour de 1919 où, à la suite d'une obscure affaire, la carrière de la gendarmerie prit fin dans des casseroles. Mon nouvel ami n'avait pas lui-même participé au festin mais, à quelque temps de là – il avait cinq ou six ans –, la bonne fortune fit débarquer un équipage chinois. Quelques matelots se

perdirent alors en route, se retrouvant, soigneusement découpés, dans les assiettes d'un très convivial banquet. Tout au bout de la table, le gamin, qui était de la partie, n'en perdait pas une miette. Son papa lui offrit quelques morceaux fins et allongés, qui passeraient aujourd'hui pour des « spare-ribs ».

« Goûte, fiston, lui dit-il. C'est ce qu'il y a de meilleur. »

Et, en effet, le chef honoraire de l'île des Pins, colonel de l'armée française, me le confirma de bonne grâce : les doigts de marin chinois grillés sont vraiment délicieux.

Apicius

Apicius, Archestrate, Lucullus, Taillevent, Vatel, Beauvilliers… C'est une tentation bien légitime pour un cuisinier inconnu qui ouvre son restaurant de s'abriter sous l'aile d'une célébrité auréolée par la légende, qui jouit d'une réputation d'autant plus grande que le public en ignore à peu près tout.

Heureusement qu'il ne lui vient pas à l'idée de puiser dans le répertoire du regretté défunt… Dans le cas de Vatel, il est vrai, la messe serait vite dite puisque l'officier de bouche du prince de Condé ne porta jamais de toque ni ne toucha à la queue d'une poêle. En revanche, si Alain Senderens, faisant ses premières armes en 1968 à L'Archestrate, rue de l'Exposition, avait eu la malencontreuse idée d'honorer le répertoire du poète et gastronome grec du IVe siècle avant J.-C., il n'est pas certain que le bas-ventre de chien cuit à l'huile et poudré de cumin ou le congre bouilli dans la saumure m'aient incité à y expédier d'urgence nos lecteurs.

De même, quand, à l'enseigne d'Apicius, il s'installa près du cimetière Montmartre, puis avenue de Villiers, Jean-Pierre Vigato, aujourd'hui dans un lieu de rêve, rue d'Artois – où vous me ferez le plaisir de courir au plus vite, en n'oubliant pas vos économies –, eut bien raison de ne pas s'aventurer dans la tambouille du célèbre Romain mais de me régaler de ses grosses langoustines, de sa galette de pied de porc au jus de truffe et de ses petits ris de veau, divinement croustillants.

Remercions le Ciel de ne pas avoir vécu dans la Rome antique !

Vingt siècles plus tard, on vénère toujours le nom d'Apicius, prometteur de tous les délices, sans d'ailleurs savoir au juste lequel des trois Apicius est le bon – si l'on peut dire. Il semblerait que ce soit le second, Marcus Gavius, un nouveau riche amateur de garçons, qui aurait fondé, vers les années 25 avant J.-C., une école de cuisine et écrit une somme culinaire (*Les Dix Livres de la cuisine*) qui fit référence pendant des siècles, bien qu'il n'en fût parvenu que des lambeaux.

Je me garderai de lui jeter la pierre. Un homme qui a écrit qu'« on ne peut rien concevoir d'agréable si on ne recherche les plaisirs de la table et du lit » ne peut être tout à fait mauvais.

En revanche, je crois que d'instinct je me méfierais d'un amateur de bonne chère qui s'emballe pour les langues de flamant et de rossignol, les talons de chameau et les tétines de truie, et les rougets extravagants de quatre livres et demie, alors que nul n'est censé ignorer que les plus petits sont les meilleurs.

En vérité, pour ce que les recettes parvenues jusqu'à nous nous en disent, la cuisine romaine était un vrai bazar où, pour en jeter plein la vue, on touillait ce qu'il y avait de plus rare et de plus cher en ragoûts tarabiscotés, lestés d'un maximum d'épices. Bernard Guéguan, traducteur d'Apicius, nous a livré des recettes particulièrement gratinées comme celle du « ragoût malin », une véritable annexe d'un bureau des objets trouvés où patouillent escargots, poireaux, gésiers de poulet, petits oiseaux, saucisses, prunes, andouillettes, mouillés de vin, d'huile, de garum (intestins de maquereau macérés au sel et décomposés au soleil), assaisonnés de gingembre, de pyrèthre (cette plante qui donne une délicieuse poudre insecticide…), le tout lié à l'amidon. J'ai un faible également pour le « plat d'Apicius » où l'on hache des tétines de truie, du poisson, des ventres de grive, où l'on ajoute des becfigues entiers avant de jeter le tout dans une marmite où bouillonne une sauce au garum, au vin de raisins secs (?), à l'huile et à la livèche (exquise graine dépurative…). On jette une bonne petite poignée d'amidon, on cuit cette pâtée dans une lèchefrite et on se débarrasse du tout en le fourrant entre des couches de pâte.

Je ne saurais vous quitter avant de vous avoir livré l'appétissante recette du ragoût au fromage : faire cuire à l'huile un poisson salé, ôter les arêtes, mélanger la chair avec des cervelles cuites, des foies de volaille, des œufs durs et du fromage. Arroser d'une sauce au vin miellé, poivre, origan, livèche, graines de cumin, rue, liée avec des jaunes d'œufs. Cuire à feu doux car, en effet, qui serait pressé d'avaler un pareil frichti ?

Après avoir perdu cent millions de sesterces en banquets foldingues, Apicius eut la délicatesse de s'empoisonner.

Maintenant que j'ai dit tout le bien que je pensais de la cuisine romaine, pour laquelle mon ami Jean-François Revel éprouvait, je ne sais pourquoi, une curieuse indulgence qu'il eût pu réserver à la grecque, nettement plus fine et civilisée, je dois tout de même faire un effort d'honnêteté et mettre au crédit du cher Apicius une sole au gratin, une variété de bouillabaisse et un canard aux navets dont s'est inspiré – d'assez loin – Senderens pour ses fameuses aiguillettes de « canard Apicius », cuit deux fois, nappé d'une sauce au miel et aux épices.

Appétit

L'une des différences notables entre Louis XIV et moi est qu'il avait un estomac trois fois plus grand que la normale (certifié par le constat d'autopsie).

C'était un immense bâfreur, un affreux goinfre qui avalait tout ce qui passait à portée de sa bouche, sans le moindre discernement. Avec les reliefs du souper de dix heures du soir, comportant une bonne centaine de plats en huit services, on pouvait non seulement nourrir une partie du personnel (mille cinq cents hommes et femmes au service de la Maison du roi) mais également fournir un marché où s'approvisionnaient les bourgeois de Versailles.

Selon Coluche : « Dieu a dit : je partage en deux. Les riches auront de la nourriture, les pauvres de l'appétit. » Louis XIV eut les deux à la fois.

Plus modestement, il m'est arrivé à moi aussi d'avoir à la fois de l'appétit et de l'estomac. Le mangeur raisonnable que je suis n'en revient toujours pas. Comment ai-je pu avaler tout cela et même pis – comme on va le voir ?

Un matin de 1965, je me retrouve à l'heure du déjeuner, avec mon complice Henri Gault, chez le père Viollet, aux Lyonnais, rue Saint-Marc. Nous sommes fous de ses pieds de mouton « bien blancs », de sa poularde au gros sel et de ses manières de tyran domestique. Une idée folle que nous avons là car la veille au soir, Mars Soustelle, le chef de Lucas-Carton, nous a servi un fabuleux dîner, à l'occasion du lancement d'une nouvelle édition de notre Guide de Paris qui a atteint les deux cent mille exemplaires. Nous étions vingt hommes, dont Philippe Bouvard et Guy Bedos, plus une femme, la comédienne Sophie Daumier, brillant comme la perle sur la couronne. La presse en avait parlé auparavant et nous avions reçu toutes sortes d'offres pour acheter à prix d'or des places qui n'étaient pas à vendre.

Soustelle, grand cuisinier trop méconnu, nous avait préparé un extraordinaire festin qui ne comptait pas moins de dix-huit plats et desserts : huîtres de marennes aux petites saucisses chaudes, dans la tradition bordelaise, caviar beluga d'Iran, foie gras d'oie en terrine, crème de faisan, pâté de brochet au coulis d'écrevisses, noisettes d'agneau, feuilleté aux crêtes et rognons de coq, cardons à la moelle et, après l'entracte d'un sorbet au kummel, aspic de homard, croquettes de marcassin sauce poivrade, bécasse flambée, cœurs de laitue à l'orange, poire comice, comme je n'en ai jamais

mangé depuis, brie et époisses, pêche flambée, sublime glace à la vanille et pour en finir, *savouries* à l'anglaise composés de pruneaux farcis de foie de volaille, enrobés de bacon.

Un veuve-clicquot 1900, un corton-charlemagne, un montrachet de Montrachet, un volnay clos-des-ducs, un chambertin clos-de-bèze, un la tâche du domaine de la Romanée-Conti avaient creusé une voie royale à tous ces mets exquis.

Nous voici donc le lendemain, sur le coup de midi, avec une petite faim, partis pour les Lyonnais où il y aurait bien une salade à croquer, suivie d'un café.

Nous expliquons notre cas au père Viollet qui nous dit : « Je vais vous arranger cela. » Cinq minutes plus tard, il pose sur la table une rosette et du lard avec une salade à l'ail, puis vient une truite de mer, bien grosse, bien rose sur son lit d'épinards (les meilleurs épinards de Paris, cuits dans une bassine à confiture, par conséquent en cuivre non étamé). Lui ayant fait son affaire, nous voici à présent dans un tendre dialogue avec un jeune perdreau enrobé d'une feuille de vigne, posé sur des quartiers de chou vert, mitonné à petit feu pendant deux heures et mis à suer à la graisse de porc sous le couvercle d'une barde de lard. Nous expédions le tout de bon cœur et, confortés d'une assiette d'œufs à la neige et légers comme de la dentelle, nous repartons vaquer à nos occupations. Nous nous abstenons toutefois de songer au dîner.

On lit dans le Petit Robert que l'appétit est le désir de manger. Oui, bien sûr, mais c'est tout de même un peu court. Pourquoi, après un pareil dîner, avons-nous trouvé en nous les forces suffisantes pour remettre le couvert ? Je m'en suis longtemps étonné, jusqu'au jour où j'ai compris. Quand la nourriture atteint à la perfection, il peut se faire qu'on se trouve dans un état second d'enchantement et qu'alors le désir de manger se prolonge par un nouvel appétit de l'« agréable », pour reprendre une expression d'Aristote. Ce sont des moments rares – heureusement pour la santé ! – qui n'ont rien à voir avec la voracité en l'honneur de laquelle, en Sicile, on avait élevé un temple où aurait pu officier un Milon de Crotone, qui mangeait à ses repas 20 livres de viandes diverses, arrosées de 8 litres de vin.

Arnaques

Des inspecteurs de la Répression des fraudes se font ouvrir les frigos d'un restaurant honorablement connu des Grands Boulevards : côtes de porc putréfiées, jambonneaux avancés, pintadeaux recouverts de taches verdâtres, poissons gluants, steaks hachés suspects. Cuisiné, le chef se met à table : il donnait l'ordre à ses employés de ne rien jeter et de passer les viandes à l'eau chaude et au vinaigre. Dans un grand hôtel de Vittel, le chef recevait chaque matin deux kilos de beurre et un litre de crème. Pour huit cents couverts. La

farine, en revanche, ne lui était pas comptée.

Dans un restaurant du boulevard Montparnasse, où un cuisinier de mes amis passa quelque temps aux fourneaux, les bains de friture étaient composés par le gras prélevé sur les viandes. Pratique indigeste mais assez courante pour avoir son nom dans l'argot du métier : c'est le fameux « flambard ».

Dans cette grande brasserie de la rive droite, quel est le premier travail de la brigade du matin ? Pocher des frites pour la journée, préparer 10 litres de « hollandaise » à la colle (farine), ouvrir des boîtes de 5 kilos de carottes râpées, réchauffer la bassine où roussit un fond de sauce polyvalent, du 1er janvier au 31 décembre.

Ah ! les braves gens !

Petit bistrot sympathique sur la route des vacances, bel hôtel de province à la façade respectable, grand machin huppé avec son bataillon de maîtres d'hôtel, resto à chandelles et parchemins, palace au-dessus de tout soupçon, gentil caboulot pas cher, mangeoire d'autoroute, cabane de plage à la mode… Les mauvais restaurants se cachent partout. Ils vivotent ou prospèrent dans tous les décors, tous les genres, sous toutes les enseignes.

De leurs combines, la liste est pratiquement infinie et l'imagination des mauvais cuisiniers est tout aussi féconde à mal faire que celle des bons à bien faire.

Sous le titre « Malbouffe et fraudes alimentaires », une enquête de l'excellente émission « 90 minutes » avec le concours de la Répression des fraudes a dû faire dresser les cheveux sur la tête à plus d'un téléspectateur. La caméra cachée du journaliste a pris sur le vif de véritables scènes d'horreur, à dégoûter à jamais de mettre les pieds, par exemple, dans une pizzeria, comme celle, située sur la glorieuse avenue des Champs-Élysées, qui cachait derrière son honorable façade des cuisines immondes où les cafards couraient dans tous les sens, les bacs étaient remplis d'huile pourrie, les poulets et les frites, congelés puis décongelés, attendaient dans des frigos débranchés, et où des vers blancs se tortillaient dans du fromage fondu en décomposition.

Ailleurs, c'étaient des broches de kebab entamé et recongelé ou, dans un snack des Bouches-du-Rhône, une chambre froide crasseuse où de la viande périmée sous vide et des abats jonchaient le sol.

À Roquemaure, dans le Gard, c'était un supermarché qui vendait de la viande avariée et en avait encore 2,5 tonnes en stock. Là se pratiquait un grand classique de certaines grandes enseignes : la « remballe ». Cela consiste à retirer de leur barquette les viandes périmées et à les mettre dans une toute neuve portant une nouvelle date.

On nous montra ensuite comment un ancien boucher de grande surface découpait les parties pourries, par exemple, d'une côte de bœuf pour en faire une jolie entrecôte avec très peu de gras (le consommateur adore : c'est meilleur pour la santé !) ou fabriquait des merguez avec les restes, tout noirs et repoussants, qui retrouvaient d'appétissantes couleurs sous la sauce tomate et les épices. Je ne suis pas près d'oublier, non plus, la langue de bœuf couleur

vert-de-gris, mise à tremper pendant trois jours et retaillée, qui s'apprêtait à régaler la clientèle d'un autre supermarché.

Un grand bravo également à l'atelier de beignets, vendus ensuite sur une grande plage du Midi et préparés dans un capharnaüm d'une saleté repoussante. Et un autre à ce piège à touristes du Vieux-Port de Marseille où se délecter d'une bouillabaisse coupée d'eau, histoire de multiplier le volume par cinq, et d'une rouille d'un rouge écrevisse dont les consommateurs auraient eu intérêt à se méfier. Le prix, évidemment, les avait attirés : quinze euros par personne, alors que le prix normal d'une bouillabaisse honnête ne peut tomber au-dessous de quarante euros, étant donné que, pour le seul poisson, le prix de revient par personne tourne entre quinze et vingt euros.

Rien de tel que l'ignorance et la crédulité du grand public pour fabriquer des salopards. La fraude caractérisée, l'escroquerie passible des foudres de la Répression des fraudes, pourvue hélas de moyens humains et matériels insuffisants, ne représentent qu'une faible partie des arnaques couramment pratiquées. Plus pernicieuses encore sont les tromperies imputables à l'esprit de lucre et au manque de conscience professionnelle. Si certains trichent par malhonnêteté volontaire, beaucoup d'autres agissent par incompétence, avarice, bêtise, routine, manque d'hygiène ou paresse congénitale. Par la force des choses, j'ai connu pas mal de mauvais restaurants, et aujourd'hui encore je n'en reviens pas qu'ils ne m'aient pas ôté le goût de la bonne cuisine. J'en suis sorti vivant, c'est vrai, mais ce n'est pas une raison, d'après moi, pour ne pas essayer de les priver de votre clientèle en éveillant votre méfiance.

L'une des pratiques les plus répandues est l'utilisation de mauvais corps gras. Certains ne choisissent leurs beurre, huile et crème qu'en fonction du prix. Très souvent, l'opération de dégraissage des sauces, des bouillons, essentielle en bonne cuisine, est totalement négligée. Ainsi le beurre qui a servi à cuire le steak doit-il être jeté et remplacé par une noix de beurre frais. Même chose pour les frites qui doivent être épongées sur un linge au moment de sortir de la friteuse ou, au moins, être soigneusement égouttées.

Or, combien de restaurants achètent des frites pré-cuites ou congelées, ou encore en coupent des kilos d'avance qu'ils lavent à grande eau pour que la fécule ne tourne pas, ou bien qu'ils laissent carrément tremper, parfois plusieurs jours. Ils négligent de s'équiper d'un thermostat pour surveiller la température de la friture, laissent celle-ci fumer (plus ça fume et plus les frites sont dorées) ou mousser dangereusement, et n'hésitent pas à les plonger dans quatre ou cinq bains successifs (on m'a même cité le chiffre de huit !), les retirant et les replongeant à la demande.

Les résultats sont redoutables. Et plus encore avec les pommes dauphine, plat piège par excellence. Si elles sont trop grosses, la farine ne cuit pas à l'intérieur et, pour peu qu'elles soient mises dans une friture tiède, on imagine la quantité d'huile que ces éponges à graisse font ingurgiter.

Restons dans le gras avec les fonds de sauce. Bien malin qui pourrait donner la composition de ces redoutables fonds passe-partout, honte de la

restauration de cavalerie. Or, le vrai fond de sauce est quelque chose de pur et de concentré : fond de volaille pour la volaille, de bœuf pour le bœuf, etc. Rien à voir avec ces mixtures qui mijotent à longueur de jours au coin du piano. Dans le meilleur des cas, c'est une grande daubière ou braisière éternellement remise à niveau, dont le contenu, après avoir été plus ou moins corsé, assaisonné, alcoolisé, ou agrémenté de crème fraîche, peut accompagner n'importe quel plat. C'est le fameux système de la « cuisine internationale » servie dans de grandes chaînes d'hôtels « à l'américaine » et dans d'autres restaurants à prétention gastronomique.

Mais le fond de sauce peut être le vaste « gourmand » (faitout), véritable bouillon de culture, équivalent de la « boîte à pudding » des boulangers où échouent tous les croûtons, vieux croissants, raclures et invendus. C'est alors l'exutoire de tout et n'importe quoi, un excédent de sauce de filet au poivre, d'osso bucco, un reste de déglaçage et, bien entendu, les fonds de bouteille laissés par les clients. Laissez une nuit d'orage passer sur ce redoutable mélange et, le matin, il aura tourné. Pas de problème : un peu d'eau fraîche et un rapide bouillon remettront vite les choses en ordre.

La farine n'a jamais tué personne, mais est-ce une raison pour en mettre tant dans la sauce blanche ? La vraie sauce blanche, c'est autre chose : deux tiers de crème et un tiers de lait. C'est la plus légère des sauces, seulement voilà, pour la réduire, il faut de la technique, pas de la farine. Or celle-ci est un puissant rétenteur de graisses et bloque les sécrétions gastriques quand elle est insuffisamment cuite. D'où ces maux d'estomac imputables aux sauces « collées », aux roux mal faits et aux pâtisseries mal cuites.

Le démon des gargotiers s'appelle « mise en place ». Tout ce qui peut être préparé à l'avance leur permet d'activer le service et de servir davantage de clients. Des tomates ayant huit jours de froid, une salade lavée du matin pour le soir et une vinaigrette de deux jours, tout cela concourt à la plus triste et pesante assiette de crudités.

Également redoutables sont les flambages sous les yeux du client. Le loup, le homard, les crêpes Suzette sont les principales victimes de cette détestable habitude. Le flambage doit être fait au départ d'une cuisson, dans le secret des cuisines, et non fournir l'occasion d'une mise en scène grotesque. L'extraordinaire complication des fonds bruns pour steaks au poivre, exécutés encore par les maîtres d'hôtel dans les restaurants « bidon » avec des alcools de troisième catégorie, est l'image même de la cuisine truquée.

Je me souviens, dans le vieil Antibes, avoir surpris le maître d'hôtel mettant un peu d'alcool à brûler dans sa bouteille de cognac « maison » pour obtenir un embrasement adéquat. Heureusement, même sur la Côte d'Azur, où l'on peut s'attendre au pire, cette pratique des bûchers à la Jeanne d'Arc est sérieusement passée de mode.

Vous vous rappelez, bien sûr, la chanson du « Tord-Boyaux » de Pierre Perret. Eh bien, grâce à la complicité d'un chef de mes amis, j'ai découvert les secrets d'une auberge, aux environs de Paris, dont le patron pour n'être jamais

pris de court (difficile, il est vrai, de gérer les approvisionnements dans un établissement de ce genre, où la fréquentation dépend souvent du temps), achetait à Rungis de la viande à bas prix qu'il gardait ensuite des jours et des jours au frigo, car il n'arrivait pas à la vendre en semaine. Le week-end, ce brave homme sortait sa viande qui, souvent, avait pris une mine calamiteuse, la couvrait de poivre noir ou vert et la grillait triomphalement « au feu de bois ».

« Votre viande est tellement meilleure qu'à Paris ! » s'exclamaient les clients. Il aurait eu donc tort de ne pas persévérer.

Dans cette même auberge (ne craignez rien, elle a fini par changer de mains), les rognons congelés étaient décongelés et recongelés, sans la moindre mauvaise pensée, le patron n'étant pas un escroc mais seulement un incapable, et c'est le plus fréquent. De toute façon, si l'on sait que la Répression des fraudes dispose d'un millier d'inspecteurs pour contrôler trois cent mille établissements, malgré la meilleure volonté du monde, on continuera de voir se perpétuer jusqu'à la fin des temps la pratique du coq au « chambertin » cuit au rouge ordinaire, des sauces au « champagne » faites à partir de vulgaire vin blanc, d'escalopes de veau panées avec de la dinde, des sauces « périgueux » et des omelettes « truffées » avec des trompettes de la mort ou des champignons de Paris noircis au four, du poulet transformé en « poularde », ou du cheval mariné en « venaison ». C'est l'enfance de l'art.

Et, le plus grave, quand un restaurateur est pincé par la Répression des fraudes, même si la maison doit fermer, le consommateur n'en saura rien, alors qu'aux États-Unis le nom du restaurant sera publié dans la presse.

Les supercheries les plus redoutables pour la santé concernent le poisson, les coquillages et les crustacés. Entre le premier coup de chalut et le moment où ils sont servis, ils peuvent avoir plusieurs semaines de glace. Les mauvais restaurateurs essayent de rattraper des poissons peu frais à grand renfort de sauces, d'herbes, de flambages, de feuilletés et de timbales. Mais il arrive aussi qu'ils soient eux-mêmes la dupe de grossistes ou de poissonniers peu scrupuleux : les bains de formol, la bave d'escargot, le lavage à grande eau après brossage au chiendent, parviennent à redonner une apparence de vie à d'antiques cadavres.

Sauf à les bien connaître, on évitera les restaurants de poissons imperturbablement ouverts alors qu'il n'y a pas eu de marché en raison des tempêtes, ou encore ceux qui sont ouverts le lundi et ne peuvent donc proposer que du poisson acheté le vendredi précédent. Se garder également, sauf en cas de confiance absolue, de ceux dont la carte ne varie pas selon les arrivages et qui proposent des menus établis une fois pour toutes. Je me suis toujours méfié, en dehors des maisons « de confiance », des préparations à l'oseille, au pastis, des sauces trop savantes, des flambages, des homards au champagne ou thermidor comme aussi des timbales de fruits de mer. Les combines sont si nombreuses que je renonce à en dresser la liste complète.

Parmi des pratiques courantes, il y a celle d'acheter à bas prix des

crustacés « abattus » (un restaurant proche de la rue Montmartre a fait pendant plus de trente ans un véritable tabac avec sa fameuse langouste dont pas un bon spécialiste de la mer n'aurait voulu), des Saint-Jacques décortiquées, donc mortes et souvent traitées au conservateur ; de servir du flétan pour du turbot, du bar moucheté (il se défait dans l'assiette) pour du bar franc ; ou de faire passer du mulet pour du chapon, après lui avoir aplati la tête.

Un mot, à présent, des viandes.

Tout cuisinier sait que le meilleur filet de bœuf est constitué par une pièce de viande de 4 à 5 kilos, prélevée sur des bêtes solides de près d'une tonne. Il sait aussi qu'en payant quelques euros de moins au kilo, on trouve du filet de bœuf prélevé sur de la vachette, dont le goût n'a rien à voir. Mais, en paix avec sa conscience, il peut inscrire à sa carte : filet de bœuf. Avec le contre-filet – mon morceau préféré –, la perte est très importante : jusqu'à 45 % du poids initial si on la pare correctement, enlevant déchets, nerfs et graisse. Si le chef s'en abstient, c'est le client qui s'en chargera dans son assiette, persuadé que ce restaurant est vraiment épatant puisqu'il est moins cher que les autres. Pour l'aiguillette de bœuf en gelée, si l'on remplace la baronne par de la tranche ou de la cuisse, c'est évidement moins coûteux mais cela n'a plus rien à voir.

Entre le vrai et savoureux carré d'agneau dont la noix est bien rose et bien nervurée, et les carrés proposés neuf fois sur dix dans les restaurants, provenant de bêtes passées par la pâture, tout en os et fortes en odeur, la différence de prix n'est pas immense mais un centime est un centime.

Voilà comment il est possible, sans rendre malades ses clients, de tricher sur la qualité des produits. Mais ces petits jeux ont parfois d'autres conséquences. Ainsi lorsque le coq est remplacé par un gros poulet dans une cuisson au vin, ce qui arrive même en Bourgogne. Là où le coq demande trois heures de cuisson, le poulet se contente de trente minutes. La farine n'est pas cuite et reste sur l'estomac. Quant au vin, il n'a pas eu le temps de se dépouiller et de perdre son acidité.

On suppose, bien entendu, que les poulets sont frais. Aussi curieux qu'il puisse paraître, le poulet est en effet d'une extrême fragilité. Beaucoup de restaurateurs l'ignorent et, par temps d'orage, des volailles qu'ils croient fraîches sont en réalité complètement tournées… À ce propos, on m'a confié le moyen de donner une belle couleur à une viande fatiguée et à la chair à saucisse trop blanche, on les badigeonne avec un produit décapant connu dans l'industrie alimentaire…

Il n'y a pas mieux que les rillettes pour la prolifération microbienne. Méfiez-vous comme de la peste de ces grands et si sympathiques pots de grès emplis de ce bon produit, si vous n'êtes pas sûr de la table sous laquelle vous mettez les pieds.

Mon but n'étant pas de vous couper vraiment l'appétit, je glisserai sur la gelée maison que le chef ne fait que deux fois par semaine (après quarante-huit heures, parfois moins, elle commence à devenir un joli bouillon de

culture), le foie gras semi-conserve qui n'a pas été encore écoulé et qu'on fait passer chaud, les choucroutes dix fois réchauffées (on a vu trop grand et il faut que ça parte) et qui fermentent, les crèmes pâtissières homicides oubliées sur la desserte, les crèmes au chocolat industrielles, mangeables, sinon bonnes, quand elles sont fraîches mais indigestes quand elles ont traîné, les gâteaux « maison » où l'horrible kirsch fantaisie, les extraits de noyaux de cerise et la fausse poudre d'amande – horrible chose à base de noyaux d'abricot – le disputent aux crèmes industrielles à l'amandine (kirsch « amanda » très amer) et au vieux sirop à baba plus ou moins fermenté.

Mais je ne voudrais pas vous quitter sans vous dire un mot des rats.

C'est un plaisant sujet que tous les cuisiniers qui firent leur apprentissage dans les grandes maisons, les plus cotées (imaginez les autres…), il y a trente ou quarante ans, évoquent en rigolant, avec une tendre nostalgie.

Chez le prestigieux Larue, lancé par Édouard Nignon (qui a fermé ses portes en 1954), qui compta Marcel Proust parmi ses clients fidèles, le personnel qui n'avait pas de WC se soulageait sur le tas de charbon, à côté des fourneaux, et les rats circulaient par bataillons entiers dans la cuisine, même en plein jour. Du temps des Halles de Paris, j'ai bien connu l'un de ces restaurants – de jour et de nuit – les plus célèbres, qui l'était aussi pour ses rats. On en voyait partout : coincés dans les siphons des toilettes, figés le matin dans les bacs à friture qu'on avait oublié de recouvrir ou galopant parfois entre les jambes des dîneurs.

Pierre Troisgros se souvient très bien des chasses aux rats qui amusaient fort les apprentis dans les cuisines de chez Maxim's. Un soir, tandis que les duchesses et les grands de ce monde chipotaient une cuisine raffinée en agitant leurs diamants, on vit pointer dans la salle, par le sas qui conduit aux cuisines, le museau curieux d'un gros « gaspard » ébloui par ce spectacle magnifique. Le coup de serviette d'un maître d'hôtel le renvoya dans ses appartements

Lors d'une de nos émissions sur Europe 1, je rapportai ce morceau de bravoure, sans omettre de citer le nom de l'illustrissime maison de la rue Royale. Deux jours plus tard, je reçus un coup de fil du propriétaire, Louis Vaudable, visiblement peu enchanté : « Cela n'est pas possible, me dit-il. Je vous prie de vite rectifier. »

Le samedi suivant, je faisais part à nos auditeurs de ce démenti, ajoutant : « Notre ami Troisgros a dû se tromper. C'était sans doute un vison. »

Comme le temps passe… Aujourd'hui, les propriétaires de grandes maisons font visiter leurs cuisines immaculées (celle de Michel Troisgros est un lieu de pèlerinage) à leurs clients et leurs photos sont reproduites dans de luxueux ouvrages. Les rats ne sont plus les bienvenus chez les « trois étoiles » et les « quatre toques », quelle que soit la publicité qui leur a été faite par l'admirable *Ratatouille*. Mais pour ce qui est du reste, qu'on se rassure : les

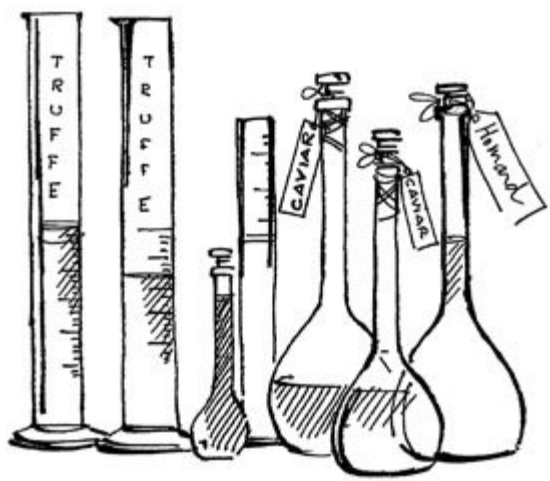
arnaques des gargotiers que je viens de survoler rapidement se portent très bien, merci.

Arômes

« Alors qu'est-ce que vous en dites ? » m'a demandé ce restaurateur ami – il m'a prié de ne pas donner son nom – alors que je venais d'avaler la dernière bouchée de glace au pain d'épice qui clôturait mon repas, inauguré par une soupe de homard, suivie d'un œuf coque au caviar et d'une ballottine chaude de lièvre à la truffe et au foie gras. J'en dis que tout cela n'était plutôt pas mauvais.

Néanmoins, je sentais que se cachait, derrière, un secret. « Je vous réserve une surprise », m'avait-il dit. Bien que sur mes gardes, je n'avais rien remarqué d'anormal. « Bon, fit-il avec un fin sourire. Suivez-moi. Je vais vous montrer… »

Nous nous retrouvâmes un instant plus tard dans son bureau séparé des cuisines par une baie vitrée. Il tira de sa poche une clé, ouvrit un minibar et en sortit quelques fioles qu'il posa sur la table. Sur chacune était apposée une étiquette. Je me penchai et pus lire successivement : « Homard », « Caviar », « Truffe noire » « Foie gras », « Lièvre », « Pain d'épice »…



Inutile de m'expliquer, j'avais compris. « J'en ai plein d'autres, crut-il bon de préciser, en s'emparant d'autres flacons. Tenez, voilà du cèpe. Là, de l'oursin. Là-dedans, il y a du gigot d'agneau. Et là, du beurre. » Comme des centaines de cuisiniers qui ne le clament pas sur les toits, mon ami s'était engagé dans la révolution qui est en train de secouer le monde culinaire. On

peut à peine parler de guerre, puisque d'ores et déjà la victoire est dans la poche. Puis il m'a tendu un fascicule, intitulé « Arômes Saveurs », dans lequel je me suis aussitôt plongé.

J'y ai compté cent trente-quatre arômes, depuis le crabe, la langouste, la coquille Saint-Jacques et la truffe blanche jusqu'au café « note moka », la fraise des bois, la vanille « note Bourbon » et la mangue, en passant par l'asperge, la myrte, la violette, le gingembre et le praliné.

Il ne faut surtout pas parler de « chimie » à mon ami. Il vous répondrait, l'air outré, que ces essences, ces huiles essentielles ou ces « concrètes », comme on dit en parfumerie, sont cent pour cent naturelles. Et c'est la vérité, même si, comme moi, elle vous dérange.

Ce sont d'anciens professionnels de la parfumerie qui ont compris les premiers les formidables possibilités culinaires qu'offraient les arômes naturels ultraconcentrés. J'ouvre une petite parenthèse : par curiosité, j'ai organisé, il y a des années, une confrontation amicale entre une dizaine de « nez » reconnus, travaillant pour de grandes marques de parfum, et une dizaine d'œnologues et connaisseurs en vin, auxquels j'avais demandé de déceler, pour chaque bouteille de vin, dégustée à l'aveugle, le plus grand nombre d'arômes. Les « nez », pourtant peu avertis en matière de vin, l'avaient emporté haut la main. Tout cela pour dire qu'il ne faut pas les confondre avec de vilains chimistes, touilleurs ès carambouilles. Un Maurice Maurin, auteur de fragrances pour Hermès et qui a collaboré également avec Gaston Lenôtre, peut être considéré comme un artiste en huiles essentielles. En virtuose du goût, il a échafaudé les combinaisons les plus surprenantes, comme une salade de fraises arrosée de quelques larmes d'esprit de rose aux notes fruitées et miellées, un turbot rôti au jus de viande à l'opopanax, de la langouste à la myrrhe, aux tonalités de champignon qui s'accorde à merveille avec les crustacés, ou du canard marié à l'osmanthus, une fleur chinoise au goût d'abricot. Cette alchimie demande une main particulièrement sûre car quelques gouttes en trop peuvent se révéler furieusement dangereuses.

Avoir à portée de la main toute l'année, sans tenir compte des saisons, des fioles qui ne prennent pas de place, se conservent au moins deux ans, dont le contenu a le goût et le parfum fidèle de poisson, de viande, de légume, de fruit, d'épice ou d'aromate, a de quoi faire rêver plusieurs générations de cuisiniers.

Mieux encore, l'un de ces créateurs d'« arômes intelligents » (*sic*) se flatte de pouvoir produire des parfums alimentaires « qui stimulent le cerveau et favorisent la détente ou l'envie ». À quand les parfums alimentaires qui rendent idiot ? Pourquoi un Michel Bras ou un Marc Veyrat devraient-ils continuer à courir la montagne et à fouiller la campagne à la recherche de leurs herbes magiques, alors que bientôt elles pourraient leur être livrées par Chronopost ? Et si les ménagères se trouvent subitement à même de rehausser un bouillon ou une sauce, d'aromatiser une viande ou un poisson et parfumer une glace ou une salade de fruits en versant une goutte qui va donner à leur

plat une saveur renforcée, pourquoi se gêneraient-elles ?

Ces arômes, certes, ne sont pas bon marché, et, confiés à des mains inexpérimentées, ne manqueront pas de fabriquer des bérézina culinaires. En outre, pour des cuisiniers peu scrupuleux, quelle aubaine ! Une goutte d'arôme de bonne truffe sur une truffe d'été au goût quelconque ou deux gouttes de fraise des bois dans une glace à la vanille aromatisée et ni vu ni connu ! Cela dit, il y a des millions de gens qui s'habituent à tout et la chose est tellement commode qu'elle deviendra aussi courante que le surgelé. Ce surgelé, dont tout cuisinier professionnel ou maîtresse de maison qui se respectaient vous juraient leurs grands dieux, que « ça, non, jamais ! » et vous connaissez la suite…

C'est sûr, je préfère la marine à voile et les vieux gréements aux monstrueux sabots qui se baguenaudent dans la baie de Saint-Tropez. Mais peut-on lutter ?

Oui ? Alors, luttons ! Luttons derrière Frédy Girardet, qui dirigea pendant vingt ans à Crissier, près de Lausanne, l'une des tables les plus accomplies d'Europe, et dont je ne suis pas peu fier d'avoir été le premier à le faire connaître. Dans une interview à Jean-Claude Ribaut, du *Monde*, ce cuisinier hors pair, qui fut toujours aussi mesuré dans ses propos qu'audacieux à ses fourneaux, a en effet mis les pieds dans le plat en déclarant : « Quelques-uns croient que la modernité consiste à transformer leur cuisine en laboratoire […] Ils n'hésitent pas à employer des produits de synthèse (adjuvants, additifs, colorants, exhausteurs de goût) qu'ils utilisent sans trop de discernement avec des procédés techniques nouveaux ou remis au goût du jour. Chez certains, le produit même disparaît, trituré, déstructuré, aromatisé et recomposé sous une autre forme. L'industrie agro-alimentaire encourage cette pseudo-modernité qui lui permet d'imposer ses produits sur un marché captif. […] L'obsession actuelle de la chimie en cuisine n'est pas nouvelle. Marcellin Berthelot, à la fin du XIX^e^ siècle, pensait déjà que l'industrie pourrait un jour nourrir les hommes avec des pilules. Le grand chimiste souhaitait un monde où "il n'y aura plus ni champs couverts de moissons, ni vignobles, ni prairies remplies de bestiaux". C'était une utopie mais qui refait surface, encouragée par l'idée que nous vivons une époque de changements planétaires. »

À la veille de la Grande Guerre, le Tout-Paris se rua sur la vingtaine de tables d'un restaurant du 14^e^ arrondissement (là même où, soixante ans plus tard, Georgette Descats installera son légendaire Lous Landès) dont le chef, un grand garçon sympathique et passablement allumé, faisait les délices des gazettes. Jules Maincave, fumiste pour les uns, visionnaire pour les autres, s'était autoproclamé « maître de la cuisine futuriste ».

Dans son Manifeste, il déclarait notamment : « Depuis des siècles, l'homme, telle une bête, se repaît. Il n'a pas encore mangé. Seul de tous les arts, l'art culinaire croupit dans un bestial état primitif. Le futurisme, après avoir survolé le monde d'une aile libératrice, atterrit aujourd'hui dans l'arène

de la vie pratique. Chefs et marmitons, aventuriers éhontés, votre livrée blanche sera votre suaire. Nous projetterons les rayons de notre soleil dans l'antre de vos cuisines et les ténèbres seront dissipées. Nous bouleverserons vos buffets, nous renverserons vos fourneaux, nous jetterons au ruisseau vos pâtes de peste et vos fioles de pus. »

Fustigeant la pauvreté des mélanges dans la cuisine classique – ce qui n'était pas un reproche absurde –, il donnait à la cuisine futuriste mission de « rapprocher des aliments et des liquides aujourd'hui séparés avec une si étrange circonspection et de provoquer par cette rencontre des sensations gustatives inédites ». Et, déplorant le champ trop limité des assaisonnements culinaires, il appelait au secours de sa cause les progrès de la chimie moderne : « Ils permettent d'utiliser tous les parfums connus : rose, muguet, lilas, verveine et leurs composés. Grâce à la chimie, nous allons mettre à bas cette Bastille de la cuisine que sont les arômes ! »

Après avoir servi à ses clients de la purée de pommes de terre au sirop de framboise, des filets de sole à la crème Chantilly, arrosés d'un extrait de parfum et saupoudrés d'arêtes pilées, ou du filet de bœuf au rhum avec un hachis de maquereaux grillés mélangé à une gelée de groseille ou bien encore du faux filet assaisonné de tabac à priser, le brave Maincave rejoignit le front où sa « purée de fromage au pinard » lui valut les félicitations de l'état-major du général Gouraud.

Quelques jours plus tard, en pleine bataille de la Somme, un obus mit malencontreusement fin à la cuisine futuriste et à son apôtre.

Art

Quand j'ai appris que la Documenta, la manifestation d'art contemporain basée à Kassel, avait invité Ferran Adria, le chef de file de la gastronomie espagnole d'avant-garde, qu'elle avait officiellement reconnu ses créations comme des « œuvres d'art à part entière » et que notre grand Catalan « transformait la nourriture en tableau », j'ai compris que les carottes étaient cuites.

La cuisine est-elle un art ? Le débat est vieux comme le monde. Mais avant de répondre : l'art, c'est quoi, au juste ?

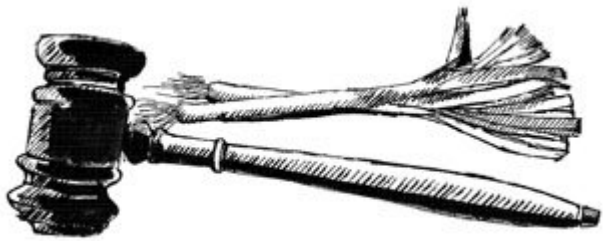
Pour moi, la plus formidable des impostures puisque sous ce vocable prestigieux on peut faire entrer n'importe quoi. Les dictionnaires y perdent leur latin. À les écouter, l'art est tout à la fois : 1° L'expression d'un idéal esthétique par des créations humaines. 2° L'ensemble des œuvres artistiques d'un pays, d'une période. 3° L'ensemble des règles et techniques d'une activité professionnelle ou autre. Ex. : l'art de la pêche à la mouche. 4° Un talent, une habileté, une manière de faire.

Autrement dit, l'art est un fourre-tout, laissé à la libre disposition et la

vanité de chacun. Léonard de Vinci relève de l'art de la peinture, le champion du monde de kung-fu des arts martiaux, *Le Lac des cygnes* de l'art de la danse et la balayette des toilettes des arts ménagers.

Depuis le milieu du XXe siècle, avec la pissotière de Duchamp, il est admis que l'art, quel que soit l'objet, est ce que l'auteur décide qu'il soit. Si en plus il assortit d'un « concept » sa pratique créatrice, avec, par exemple, des excréments séchés posés sur le sol d'une galerie ou cette armoire à pharmacie remplie de fioles cassées, adjugée récemment en salle des ventes pour un prix plus élevé qu'un Vélasquez, nul ne saurait lui disputer sa place dans le domaine de l'art.

Dans ces conditions, pourquoi la cuisine serait-elle privée de ce titre ?



Brillat-Savarin ne disait-il pas que « la cuisine est le plus ancien des arts », faisant allusion sans doute au steak de bison grillé dans les cavernes ? Dans la Grèce antique, ne clamait-on pas : « Un poète et un cuisinier ne diffèrent en rien. C'est le génie qui est l'âme de leur art » ? Et Frédéric de Prusse qui, remerciant son chef par une lettre écrite en vers, le traitait de « Newton dans l'art de la marmite » ?

La cuisine a souvent titillé l'imagination sinon l'esprit des artistes (peintres, écrivains, poètes, philosophes). Le nom de l'Italien Filippo Marinetti, ami d'Apollinaire qui commandait au restaurant des omelettes au Pernod, est lié au succès, très éphémère, d'une cuisine « cubiste » qui fit couler plus d'encre dans les milieux d'avant-garde que saliver les gourmets de l'époque. Nul doute qu'aux yeux du prince du « futurisme » la cuisine ne fût un art à part entière, bien qu'il ne l'enrichît que de mots et d'un vain combat contre le macaroni.

Plus près de nous, on se souvient peut-être des dix banquets de cent vingt convives – payants – mis en scène à la galerie du Jeu de Paume par l'artiste roumano-suisse Daniel Spoerri, inventeur du *eat art* le premier art « comestible ». On y servit de la *tomato soup* en boîte « façon Andy Warhol », du chateaubriand aux pommes de terre Mona Lisa, un dessert en forme de poubelle renversée et, après une « réflexion ruminante », l'artiste rafla tout ce qui traînait sur les tables pour cuisiner des compressions, accumulations et autres collages censés glorifier l'œuvre d'art « comme objet de consommation ».

Je ne m'attarderai donc pas dans un combat perdu d'avance. Après tout,

si l'on tient absolument à ce que la cuisine soit un Art avec un grand A, qu'on ne s'en prive pas. L'art culinaire est tout de même plus sympathique que l'art de la guerre.

Non, ce qui me gêne, c'est que, du coup, les cuisiniers soient tentés de se prendre pour des artistes. Loin de moi l'idée de les rabaisser et de regarder avec mépris des plats qui, parfois, vous donneraient envie de pleurer de bonheur. Mais l'art ne fait pas nécessairement de celui qui l'exerce un artiste, car alors il faudrait admettre que le barbouilleur de la place du Tertre qui s'adonne à l'art de la peinture est un artiste, au même titre que Manet ou Cézanne.

Je poursuis ma pensée. Les plus grands des ébénistes, des verriers, des bronziers, des brodeurs, des joailliers, des relieurs, des dinandiers, des ornemanistes, bref tous ces professionnels d'excellence dont les tours de force emplissent les palais, les châteaux et les musées n'ont jamais revendiqué, à ma connaissance, le titre d'« artistes ». À son extérieur clinquant et ses contours flous, ils préfèrent la modestie et la vraie grandeur de l'« artisan d'art ».

Parlez-en à Joël Robuchon, ancien Compagnon du Devoir qui sait donc ce que les mots « artiste » et « artisan » veulent dire. Il vous rira au nez si vous lui dites qu'il est un « artiste ». Il laisse cela aux petits faiseurs qui discourent de leur Art dans les médias et confondent les livres de recettes avec les manuels de philo. Non, artisan il est et fier de l'être. « Peu s'en faut, écrivait Sébastien Mercier, toujours sagace, dans son *Tableau de Paris en 1782*, qu'un cuisinier ne prenne le titre d'artiste en cuisine. » Que tous ceux qui explosent de suffisance et se transforment en petits marquis de la pipette prennent exemple sur le portrait idéal du cuisinier tracé par Carême : « Le palais fin et délicat, un goût parfait et exquis, une tête forte et productive, en un mot : un être adroit et laborieux. »

Même Carême, qui, pourtant, avait une très haute idée de lui-même, débinait la terre entière et ne parlait qu'aux souverains et aux princes, oui même Carême, homme exceptionnel, ne se désigna jamais comme un artiste, en dépit de son obsession frénétique pour la cuisine décorative. Pas plus d'ailleurs que son élève et suiveur, Jules Gouffé – chef des cuisines de Napoléon III –, le Vauban des fortifs de buffets qui n'avait pas son pareil pour travestir en phénix le moindre poulet ou transformer un jambon en drakkar. Et je m'empresse de rendre justice à celui que je viens de mettre en tête de cet article : trop avisé pour ne pas s'enivrer des vapeurs de ses porteurs d'encensoir, Ferran Adria s'est habilement dédouané en glissant dans une interview : « La cuisine, c'est une expérience avant tout mais cela reste de la cuisine et pas une performance artistique. » La cause est entendue : je vous accorde, puisque vous y tenez, que la cuisine est un art et, en échange, laissez-moi dire à leur place que les cuisiniers ne sont pas des artistes. Ni des philosophes, n'en déplaise à Michel Onfray.

Ce sont de grands fournisseurs de plaisir, et n'est-ce pas mieux ainsi ?

Aubergiste

Voilà un mot bien fort et bien charmant !

Sitôt prononcé, c'est un défilé d'images qui saute aux yeux : une cour pavée, des maisons à pans de bois, des chevaux qui piaffent et des attelages qui grincent, un aubergiste bien rond et bien rougeaud qui, sur le pas de sa porte, salue les voyageurs, une immense cheminée où, sur la broche, tournent volailles et quartiers de bœuf, des servantes qui se faufilent entre les tables d'où surgissent des mains baladeuses, des convives qui s'empiffrent et des plats d'étain qui se vident…

Eh non, ce n'est pas un mot du XXIe siècle, mais pourtant, je suis tout heureux quand j'entends aujourd'hui un Marc Veyrat ou que j'entendais hier un Jean Bardet ou un Jean Laurent – le propriétaire de la Fermette Marbeuf, près des Champs-Élysées – s'en réclamer. Une coquetterie de leur part, sans doute, mais dont je comprends le sens. Le restaurateur restaure, l'aubergiste est là, qui vous accueille dans sa maison pour dispenser la joie et le plaisir. Et puis, c'est un mot qui incite à la modestie…

Casanova, qui parcourut toute l'Europe, tenait les auberges de France en haute estime. Il admirait « leur netteté, la bonne chère qu'on y faisait, la rapidité avec laquelle on était servi, la qualité des lits, la tenue de la serveuse, qui le plus souvent est la fille de la maison, dont l'air modeste et le maintien décent, la propreté et les manières inspirent le respect au libertin le plus éhonté »…

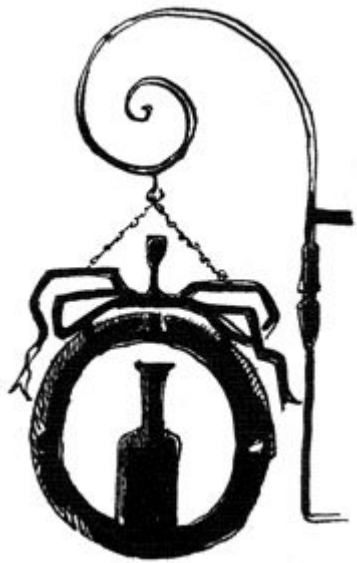
À la même époque, le touriste allemand Kotzebue se montra, il est vrai, nettement plus réservé. Il reconnaissait qu'on trouvait partout de bonnes tables mais rouspétait contre le montant des additions (douze francs pour une omelette et une bouteille de vin du pays quand « cela ne valait pas plus de huit à dix sous ») et l'insistance de tous à réclamer des pourboires. Pis encore, un autre touriste (également professionnel), anglais celui-là, Arthur Young, dut particulièrement mal tomber à Souillac : « Il est impossible à une imagination anglaise de se figurer les animaux qui nous servirent à l'hôtel du Cheval-Rouge. Des êtres appelés femmes par la courtoisie des habitants, en réalité des tas de fumier ambulants, mais ce serait en vain qu'on chercherait en France une servante d'auberge proprement mise. »

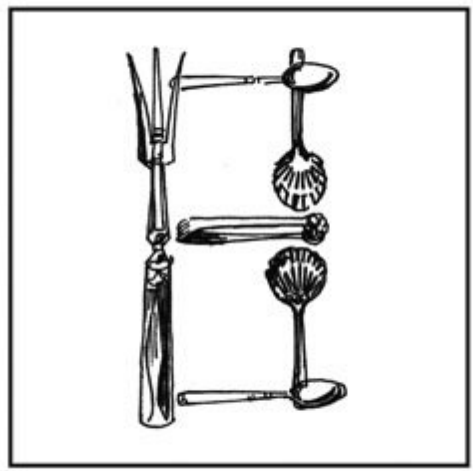
Imaginez le tollé si, aujourd'hui, on trouvait pareil commentaire dans *Le Figaro*, *Le Point* ou même *Marianne* où l'on ne se prive pourtant pas de bousculer son monde !

En revanche, l'historien russe Karamzine qui, pourtant, n'avait pas choisi le meilleur moment pour un voyage d'agrément, se montra fort enchanté de l'accueil qu'il reçut partout en France, en 1790 : « Dans les lieux les plus sauvages, dans les plus misérables villages, nous avons trouvé d'excellentes auberges, une table copieuse, une chambre propre avec une cheminée. Pour le dîner, on nous prenait ordinairement à tous deux soixante-dix sous et quatre-vingts pour le coucher. À Lyon, la maîtresse de l'hôtel est

venue à notre rencontre avec un sourire que je n'avais jamais vu sur aucun visage, ni en Allemagne, ni en Suisse. » À Calais, au fameux hôtel Dessein où il se fit montrer la chambre de Laurence Sterne, « il y avait à table une quarantaine de personnes, entre autres sept à huit Anglais qui avaient l'intention de voyager dans toute l'Europe ; ils demandaient sans cesse : "Du vin, du vin et du meilleur" et le champagne coulait de son urne non pas dans de petits mais de grands verres ».

J'attends impatiemment le jour où le Ritz, le Crillon et La Tour d'Argent se rebaptiseront « auberges ».





Banalisation

Les imprécateurs de la « mauvaise bouffe », du « poison dans l'assiette », de l'« assassin à votre table » qui nous prédisent des lendemains toujours plus affreux, baignant dans le crépuscule de la synthèse, ont le bénéfice depuis des lustres d'en faire leur beurre. La sensibilité à l'écologie aide évidemment à repeindre de neuf ces dramatiques « interpellations », au « niveau » de la patate irradiée, du maïs transgénique ou du protoxyde d'azote dans la crème fouettée.

Je ne vais évidemment pas traiter par la dérision une préoccupation aussi grave. Toutefois, il est clair comme de l'eau de roche que chaque époque a toujours fait le maximum, selon son génie et sa technologie, pour truquer les produits et la cuisine. Chez nous, l'âge d'or du truquage s'est inscrit, en gros, entre 1870 et 1914, époque charnière où les progrès extraordinaires de la chimie autorisèrent les manipulations les plus invraisemblables.

On vit par exemple, à l'Exposition universelle de 1878, des fabricants présentant des machines à faire des grains de café avec des marcs épuisés ou du chocolat sans un gramme de chocolat. À cette époque, il existait une autre

machine pour découper les utérus de vache et les tétines de jument en forme de tripes et encore une autre pour tortiller le mou de bœuf prétraité en forme de petits-gris. On graissait avec de la vaseline des biscuits secs fabriqués avec de la sciure de bois, le potiron trouvait son usage dans la confiture d'abricot et le navet dans la marmelade d'orange.

Au deuxième congrès international de la répression des fraudes alimentaires, en 1909, à Genève, personne ne protesta devant une effarante résolution (adoptée à l'unanimité) comme celle-ci : « Sera considéré comme pur un pain dans lequel on pourra trouver accidentellement quelques grammes de cuivre par kilogramme. » Quant au beurre « honnête et marchand », il avait droit à 18 % d'eau, 20 % de non-beurre, c'est-à-dire tout et n'importe quoi, une proportion non définie de lait de brebis ou de chèvre et 5 ‰ d'acide borique.

Plus proche de nous, chez une fameuse « mère lyonnaise », de celles qui ont suscité des tomes de littérature épique et gourmande, un témoin-acteur que je rencontrai dans les années 1960 me rapporta que « le crime sans rémission était d'être surpris à jeter quelque chose de consommable ». Cette bonne « mère » resservait systématiquement les retours d'assiettes de langouste, après les avoir passés sous le robinet, et revendait à une charcuterie de la ville – également fort connue – les carcasses d'écrevisses soigneusement suçotées par les clients en vue de les transformer en beurres et bisques fort prisés de la « pratique ».

J'admets qu'en certains domaines de pointe la supercherie ait progressé à pas de géant mais, globalement, notre époque n'est ni plus ni moins truqueuse ou combinarde qu'une autre.

En revanche, il est un sujet neuf, au moins aussi préoccupant, qui est la banalisation.

Banalisation du restaurant, provoquée paradoxalement par le nombre, encore jamais atteint en France, de bons ou très bons chefs. Le talent étonne de moins en moins et devient normal.

Banalisation des chefs eux-mêmes. En laissant mettre leur nom et leur visage sur des barquettes, ils contribuent à laisser s'évaporer la magie qui les entourait. Un coup de micro-ondes et vous avez Alain, Paul ou Joël à la maison.

Banalisation des produits avec l'invasion de l'ordinaire sur les rayons du luxe. Comment faire comprendre à un public non averti le caractère exclusif d'un saumon fumé, d'un caviar, d'un foie gras ou d'un chapon quand on lui offre, à côté, sous le même nom des produits qui coûtent deux, trois, quatre ou cinq fois moins cher ? Il m'est arrivé d'entendre, sur un marché, l'exclamation d'une ménagère découvrant le prix d'un magnifique poulet de Bresse, nacré à souhait : « Ah ! mais c'est du vol ! »

Banalisation des saisons qui, en nous livrant des fraises en hiver et des haricots verts toute l'année, bouleverse le cycle naturel de nos envies et de nos appétits.

Banalisation de l'exotique qui, aux patates des superettes, ajoute des fruits et légumes venus du bout du monde, lesquels, d'ailleurs, cueillis trop tôt à cause du transport, ont perdu leur mystère, leur parfum d'aventure et, le plus souvent, leur goût. J'ai connu le temps, pas si lointain, où le retour des acheteurs d'Hédiard, lancés à travers le monde jusqu'au fin fond de l'Asie ou de l'Amérique du Sud, à la recherche de produits rares ou même inconnus, faisait l'objet d'une petite annonce dans *Le Figaro*.

Et que dire de la banalisation des grands vins, dont il suffit de regarder les étiquettes pour basculer dans le monde merveilleux des plaisirs insensés. Leur acquisition s'entourait de longs conciliabules avec des sortes de grands prêtres dont on savourait les mines et les gestes, aussi friands que la dégustation elle-même. Les voici aujourd'hui sur l'écran d'un i Mac ou sous la lumière crue des hypermarchés, en ligne dans les rayons comme des détenus attendant une libération qui empruntera le chemin d'un Caddie, emportant ces chefs-d'œuvre entre des pots de yaourt et des rouleaux de papier hygiénique.

Oui, plus que la chimie, c'est la banalisation qui nous étouffe. Si nous ne nous battons pas pour préserver les valeurs de l'exceptionnel, du rare et de l'exclusif, notre vie ressemblera à ce Caddie où tout se confond, se mélange et où, finalement, plus rien n'a d'importance.

Banquet impérial

Faire 23 000 kilomètres pour manger des limaces de mer, des racines de

nénuphar et du héron blanc, était-ce bien raisonnable ?

Cette idée saugrenue m'était venue une première fois à Hong-Kong, alors que je servais d'assistant à Orson Welles qui, en marge d'un navet où il tenait le rôle principal et s'ennuyait à mourir, s'amusait à tourner des kilomètres de pellicule sur tout et n'importe quoi dans des sites pittoresques, bizarres et parfois dangereux qu'il m'avait chargé de dénicher.

Ensemble, nous avions fomenté un projet de reconstitution de banquet impérial, tel qu'on en pratiquait sous les règnes de l'empereur K'Ang-Hsi et plus tard de son petit-fils Chien'g Lung. Faute de temps, nous avions dû y renoncer.

Treize ans plus tard, lors d'un bref passage à Hong-Kong, un gourmet chinois nous avait assuré, à Henri Gault et moi, avoir dans ses archives les extravagants menus des anciens repas de mandarins, eux-mêmes reproductions des banquets offerts au XVIIIe siècle à la cour des empereurs mandchous. À cette époque, un empereur très gourmand, après une tournée d'une année à travers l'empire, avait convoqué le chef de ses cuisines et ordonné : « Voici la liste des plats que j'ai le plus appréciés au cours de mon voyage. Je veux y goûter à nouveau. » Ces plats étaient si nombreux qu'un seul banquet n'y aurait pas suffi. Il n'en fallut pas moins de six pendant trois jours, entrecoupés de concerts et de divertissements, y compris ceux prodigués par les courtisanes qui prolongeaient ainsi les plaisirs de la table par ceux du lit.

Le projet prit alors corps avec l'aide du directeur de l'hôtel Mandarin, dont le chef, M. Leung Sze, se souvenait d'avoir travaillé à des banquets de cette sorte, juste après la guerre de 1914.

Commença ainsi une véritable épopée gastronomique. Il fallut envoyer des émissaires dans la Chine de Mao – nous étions en 1970 et ce n'était pas une mince affaire – pour commander les ingrédients et produits introuvables à Hong-Kong. Il fallut payer à prix d'or certaines raretés comme la queue de daim, qui valait presque aussi cher que la corne de rhinocéros – dont les Chinois font un usage stupide – et renoncer à quelques mets impériaux comme le chien (on en trouvait alors à Macao mais les autorités de Hong-Kong en interdisaient, Dieu merci, la consommation) tout comme les singes vivants dont des gastronomes sadiques mangeaient la cervelle avec une petite cuillère. Mais aussi les souris blanches, méchamment cuites comme les truites au bleu, ou encore le phallus d'éléphant dont le symbolisme paraissait un peu gros.

Après quelques mois de recherches, de mise en place et d'incroyables travaux de décoration (des dizaines de dragons et divinités sculptés dans de la pâte de riz et peints avec une délicatesse infinie), la pièce allait pouvoir enfin se jouer, une pièce en six actes (trois jours de déjeuners et dîners). Il faut savoir qu'un banquet de ce genre n'est jamais une succession de plats : c'est un arrangement, un enchaînement où l'œil, l'intelligence, la santé et l'âme doivent trouver leur compte. Aux éléments qui déterminent en Occident la

valeur d'un mets – la saveur, l'arôme, la légèreté, la présentation – les Chinois en ajoutent d'autres qui nous sont étrangers et peuvent même paraître paradoxaux. Ainsi, le comble du raffinement est le nid d'hirondelle, l'aileron de requin ou tel autre aliment d'apparence cartilagineuse, qui répond à ce triple critère : ni saveur, ni odeur, ni couleur !

Ce genre de produit sert de support à des sauces délicates mais, surtout, il est une véritable médecine (longévité, virilité, fertilité, sagesse même) et aussi l'expression de toute une symbolique qui, combinée avec celle des autres plats, constitue une réelle liturgie. Une « messe » comme on peut également le dire de l'héritage de la Cène chrétienne et de certains repas kacher.

Ce banquet servi dans le faste d'une salle à manger privée, décorée de soieries rouges, et au son de cymbales, fut une extraordinaire réussite et sans aucun doute le plus phénoménal repas que j'aie jamais fait jusqu'à ce jour. Devant de longs reposoirs où se dressaient d'innombrables offrandes, fruits symboliques, plats froids de parade et dragons mythologiques, deux tables rondes de dix couverts étaient disposées pour accueillir, sous nos présidences, diplomates, notables chinois et journalistes du monde entier qui changeaient à chaque repas.

Le service se faisait de cette façon feutrée, souriante et rapide qu'on connaît aux serveurs chinois qui, après avoir présenté un plat, le plaçaient au centre de la table et servaient, en se penchant au côté de chacun, à l'aide d'une longue cuiller d'argent et de baguettes. Habillés d'une longue jupe de soie, ils détaillaient la composition des plats que le menu en chinois et en anglais exprimait avec plus de poésie que de précision technique. C'est ainsi que ce qu'une secrétaire avait traduit à la hâte par « champignons vénéneux » (!) étaient d'inoffensives algues marines.

Les quelque soixante-dix plats que nous avons mangés au cours des six repas, d'environ trois heures chacun, se classaient en trois catégories :

1° Les produits rares, étranges ou très coûteux, chargés d'intention symbolique, presque de sorcellerie.

2° Les grands classiques, de ceux que s'essaient à copier, plus ou moins maladroitement, nos Chinois de Paris.

3° Les plats apparemment sans mystère, aux appellations presque banales, qui étaient en réalité de véritables exploits culinaires, des prouesses de simplicité délicate.

Tous les mets rares et coûteux méritent d'être cités, ne serait-ce que parce que ni vous ni moi n'en mangerons de sitôt : les paumes d'ours, symbolisant l'empire dans les mains de l'empereur, premier plat qui nous fut servi. Dans une masse gélatineuse un peu écœurante se trouvait une chair dense et brune dont la saveur forte et longue tenait de la queue de bœuf et du confit d'oie. Bien triste de tuer un ours pour un pareil résultat. (À propos, en Chine on ne sert que la paume gauche de l'ours, la droite lui servant à s'essuyer le derrière…)

La conque, énorme escargot rose des mers chaudes, est ici débitée en fines tranches et servie avec un exquis jambon salé du Yunnan. Elle a la réputation de prolonger la jeunesse, l'ardeur et la beauté des femmes.

La bêche de mer ou holoturie est une horrible bête des mers du Sud, en forme d'énorme chenille. Elle a le goût de la tête de veau, comme d'ailleurs, également, la tortue braisée. Dans ce même repas nous furent apportés des ailerons de requin qui n'avaient en effet aucun goût, mais mon voisin chinois, âgé de soixante-dix ans, m'a dit qu'il en mangeait chaque matin à la place du café au lait. Il paraissait avoir quarante ans et faisait une cour effrénée aux dames de la table.

Nous mangeâmes aussi ce soir-là de l'esturgeon chinois qui ressemblait à de la sole et la très rare queue de daim, au goût très fin et durable.

Toujours au chapitre des raretés, le déjeuner du deuxième jour fut remarquable par le bouillon de grue huppée, à la saveur très délicate, renommée pour les forces qu'elle donne aux mollets… Ce fut aussi le chat sauvage braisé qui avait un goût de civet de lapin, ce qui ne rend vraiment pas indispensable le sacrifice de ce magnifique animal (chez nous, c'est plutôt le lapin qui risque d'avoir le goût de chat…). Les pétales blancs et croquants de chrysanthème cru furent pour moi une exquise découverte, en revanche l'« ours de mer » n'était que des limaces marines qui, elles aussi, avaient le goût de lapin. Délicieuses étaient les alouettes des rizières rôties, quoique moins fondantes que nos ortolans, et enfin les ventres de grenouilles, originalité du dîner d'adieu, étaient de petites choses craquantes dont la consistance équilibrait la succulente mollesse du pâté de crevettes qu'elles entouraient.

Voilà donc pour les bizarreries qui faisaient aux hôtes l'hommage de leurs hauts prix, de leur rareté et de leurs symboles de bonne santé.

Chaque repas proposait au moins un grand plat classique. Le premier fut un fabuleux canard laqué dont on ne mangea bien sûr que la peau et qui éclipsa, pour l'éternité, tous les canards laqués que j'aurai l'occasion de goûter. Nos « Chinois » à nous, pour la très grande majorité, mériteraient qu'on les renvoie au pays pour y apprendre ce que doit être un canard laqué.

Le soir, ce fut un poulet à la vapeur dont la peau tendre et élastique reposait sur un lit de crevettes émincées : l'un des grands chefs-d'œuvre du banquet.

Le petit cochon de lait entier et laqué lui aussi avec sa peau friable était également d'une saveur sans égale. Ce fut l'un des rares rôtis avec le tendre jambon frais du troisième repas cuit au four, à la mandchoue, servi avec une sorte de sauce à l'abricot.

D'autres « classiques » furent représentés par les hors-d'œuvre de méduse, d'abalone, de poulet farci, de jambon au sel, d'œufs « centenaires » et de légumes salés, présentés sous la forme irréelle et colorée d'un papillon ou d'un paon. La soupe de perdrix, en fines bribes de chair dans un délicieux bouillon, les Saint-Jacques aux champignons noirs, les cailles sautées aux

pousses et moelles de bambou, le poulet aux épices, le rarissime poisson garupa à taches noires, cuit à la vapeur, complétaient ce répertoire. Il faudrait parler, à ce propos, des deux grandes faiblesses traditionnelles des cuisines chinoises : les boissons et les desserts. Ni les eaux-de-vie de riz, aux couleurs les plus inattendues, servies dans de jolies petites coupelles en bronze, ni les vins de raisin des vignerons collectivistes n'étaient emballants, et les desserts (servis à dîner, alors que des soupes salées terminaient les déjeuners) avaient pour la plupart un goût de crème à démaquiller, quand ce n'était pas une consistance de pâte à modeler, de bouillie du premier âge ou de papier mâché.

J'ai gardé pour la fin la description de quelques plats d'une grande simplicité de cuisson (sautés ou cuits à la vapeur) dont le raffinement extrême venait du contraste des produits servis ensemble et qui furent les plus grands moments de ce banquet : du banal petit ravioli servi avant le repas proprement dit, dans un consommé léger, composé de pâtes de crevette, de crabe, de crête de coq, jusqu'à l'éblouissante langouste sautée accompagnée de foies de poulets confits. Ce furent aussi de grosses crevettes d'eau douce qui voisinaient avec des cubes de pigeon sautés et d'incroyables et sublimes tranches de lait frit.

Arriva enfin le dernier plat, l'apothéose, le mariage fou, dans une soupe épicée à l'écorce d'orange, d'une omelette d'œufs « centenaires », de fines lamelles de viandes diverses et de minuscules champignons au goût de cèpes.

Le lendemain, nos foies à tous se portaient fort bien et, pour ma part, j'avais encore faim, au moment d'entamer la première des vingt-cinq heures d'avion vers Orly.

Je n'en ai pas terminé.

Quinze ans plus tard, le nouveau directeur du Mandarin, pour fêter précisément le quinzième anniversaire de ce banquet qui avait engendré la parution de plus de six cents articles dans le monde entier, me convia à Hong-Kong, avec une brochette de milliardaires hong-kongais, de diplomates, et une fournée de journalistes accourus de partout.

Entre-temps, la Chine avait largement ouvert ses portes et la collecte des produits s'en était trouvée considérablement facilitée. Néanmoins, la préparation des trois journées de banquets avait duré plusieurs mois, chaque plat ayant été goûté et regoûté, les décors étudiés avec le même soin que pour un grand opéra, les sculptures dans des fruits, des légumes, du pain ou du saindoux minutieusement exécutées et le ballet des serveurs en veste rouge à revers blanc et pantalon de soie blanche porté sous une jupe bleue légèrement fendue soigneusement réglé. Peut-être parce que ce banquet revenait à plus de trente mille francs (de 1985) par personne, il fallut se contenter cette fois de trois dîners seulement…

Je vous en épargne le détail. Il faut toutefois que je vous dise que ce sont à nouveau les plats ni les plus excentriques ni les plus coûteux qui m'ont laissé les souvenirs les plus durables. Mais par exemple de grosses crevettes sautées, fermes et tendres à la fois, nappées d'une sauce couleur émeraude aux

feuilles de thé vert, le corail de crabe aux pignons de pin et lait frit, la langouste aux filets de perdreau, les pâtes fraîches dans un bouillon bouleversant de finesse et aussi un fabuleux plat végétarien de sauté de brocoli, pois gourmands, taro, céleri-rave, lotus et pousses de bambou.

Parmi la trentaine de plats qui nous furent servis, il y en avait une dizaine qui auraient permis de composer un seul mais prodigieux repas… Et, à mon humble mais pressante demande, on avait eu la bonne idée de nous servir un superbe riesling Schloss Vollrads, un époustouflant tokay Aszus de Hongrie et six différents champagnes Krug qui avaient été convoyés par Rémi Krug en personne. Un accord de saveurs proche de la perfection, même s'il peut paraître étrange de faire un dîner chinois au champagne.

Je vous parlais, il y a un instant, d'un merveilleux plat de légumes. Permettez-moi donc de poursuivre mon récit, et ceux d'entre vous qui trouveraient que j'exagère un peu avec les Chinois sont priés de passer au mot suivant.

Donc, reportons-nous, quatre ans plus tôt, à un soir de l'automne 1981. Avec un ami anglais qui parle couramment le mandarin et me sert d'interprète, nous sommes invités à Pékin, dans l'ancien palais d'été de Diayutai, où sont hébergées les personnalités étrangères. Georges Pompidou puis François Mitterrand y ont séjourné, et présentement, une des villas est occupée par le roi Baudouin. On nous a conviés à un dîner, en implorant notre indulgence. Nombre de cuisiniers professionnels ont disparu dans la tourmente de l'ère des gardes rouges, pendant laquelle il était interdit de célébrer quoi que ce soit au restaurant. Certains excités avaient même instauré le « repas révolutionnaire » où l'on devait se forcer à ingurgiter des nourritures à la limite du consommable, en souvenir des « atrocités de l'ancien régime ».

En attendant le repas dont nous n'espérons pas grand-chose, le directeur de la résidence tient absolument à nous faire visiter l'ancienne maison de Mme Mao, et plus particulièrement sa salle de bains. Une salle de bains avec baignoire et bidet, bien banale pour un Occidental. Mais manifestement, le bidet symbolise aux yeux de notre hôte toutes les turpitudes de l'âme damnée de la bande des Quatre. « Elle n'a pas ça en prison », dit-il en pouffant, comme on le fait en Chine lorsqu'on aborde un sujet délicat. Après cet intermède, nous nous retrouvons dans une immense salle à manger où une vingtaine d'officiels, tous chinois, nous attendaient. Ainsi qu'une énorme surprise.

La brigade affectée à ce repas consacre ses talents exclusivement à la cuisine végétarienne.

Il faut savoir qu'en Chine il n'est rien de plus raffiné qu'un repas végétarien, dont le coût dépasse tous les autres. Dans les années 1900, l'impératrice Tseu Hi en raffolait et se faisait servir une centaine de plats au déjeuner qu'elle prenait toujours seule, menaçant son cuisinier de le faire décapiter s'il en ratait un.

Des nids d'hirondelle aux ailerons de requin, des crevettes soufflées aux

pattes de canard farcies de poulet en forme de poisson rouge, de la carpe au gingembre au canard laqué, tout n'est qu'illusion, simulé à partir de légumes.

Et pourtant l'on croit réellement manger du poisson et de la viande. Des fumets de poisson et des jus de viande rendent possibles ces tours de passe-passe qui relèvent néanmoins de la magie. Ainsi vont défiler une vingtaine de plats, plus truqués les uns que les autres et d'une saveur époustouflante.

Je conseille aux patrons et patronnes de nos restaurants végétariens qui brillent par leur insignifiance d'envoyer leur chef faire un tour à Pékin.

Belgique

J'aime la Belgique et n'ai pas l'intention de me soigner.

C'est une voisine dont les Français ne peuvent s'empêcher de se moquer et que, pis encore, ils affectent de méconnaître. Sauf, bien sûr, quand ils y logent leurs gros sous. Ce n'est pas le lieu, ici, de vous dire toutes les raisons qui me font aimer ce pays où, notamment, on voue à la littérature française une admiration forcenée, sans en être guère payé de retour.

Mais parlons de gastronomie. Un jour, un commissaire au Tourisme belge a eu ce mot étonnant : « C'est en Belgique que l'on fait la meilleure cuisine française. » (Récemment, je lisais dans un journal américain que, aujourd'hui, c'est à Tokyo…) C'était peut-être un bon slogan publicitaire mais qui n'avait rien de très sérieux. Que, demain, Robuchon inscrive les anguilles au vert à son menu, on pourrait proclamer à notre tour : « Les meilleures anguilles au vert de Belgique se mangent à Paris… »

Il serait plus honnête de dire que la Belgique est certainement le pays étranger où l'on fait la meilleure cuisine française.

Pourtant, sur le plan culinaire, cela me gêne de parler de la Belgique comme d'un pays étranger. La Chine, la Grande-Bretagne ou l'Espagne ont des conceptions de la cuisine qui leur sont particulières. Ce n'est pas le cas de la Belgique. Sa cuisine est, en fait, une grande cuisine régionale, au même titre que les cuisines bordelaise ou bourguignonne, et dont la somme ou plutôt la subtile quintessence forme cet ensemble assez prodigieux que l'on appelle la cuisine française. Mais elle a pourtant l'esprit de ne pas se laisser enfermer dans les limites du régionalisme. Elle marie habilement le charme des recettes locales à l'éclat des plats les mieux inspirés de notre grande cuisine.

Les Belges s'intéressent prodigieusement à la cuisine. Peut-être plus encore que nous. Dans la bonne société, c'est un sujet de conversation tout à fait habituel. Groupés dans des sociétés, de nombreux médecins, avocats, industriels et hommes politiques maintiennent scrupuleusement les traditions de la bonne chère et de la bonne compagnie. Il existe, bien sûr, comme chez nous des bâfreurs qui engloutissent n'importe quoi et n'importe comment, mais, pour avoir pratiqué les restaurants de Belgique pendant de très

nombreuses années, j'ai été frappé par l'atmosphère qui régnait autour des tables de qualité du royaume. Joyeuse mais sans excès et empreinte de la considération qu'un homme de goût porte aux bonnes et belles choses.

La Belgique a sur nous un avantage considérable : contrairement à sa voisine hollandaise, les produits y sont, le plus souvent, encore francs. Même si nombre de canards viennent des Pays-Bas où ils sont nourris avec des farines à base de poisson, les poulardes de Bruxelles sont exquises, parce que élevées naturellement, les pintades ont la chair tendre, le gibier est de toute première qualité, les légumes et les fruits, succulents, ignorent généralement les méfaits des pratiques modernes. Curieusement, le Belge n'est pas un grand amateur de poissons de mer : avec moins de 15 kilos par an, il est la lanterne rouge des consommateurs européens de l'Ouest. Et pourtant, si l'on veut se régaler de savoureux turbots bien épais et de soles d'une finesse incomparable, c'est là qu'il faut aller. En revanche, le même Belge est fou d'huîtres et de homard.

Les huîtres de Zélande sont les meilleures, tandis que celles d'Ostende ressemblent vaguement à nos belons. Leur histoire est d'ailleurs amusante. Au début du XX^e^ siècle, un ostréiculteur français qui ne trouvait pas de débouchés pour ses huîtres vraiment trop petites dénicha à Ostende un acheteur qui décida de les lancer sur le marché belge. Elles prirent tout simplement le nom de la gare où elles arrivèrent…

On a le droit de préférer les huîtres françaises et les homards bretons, mais il faut reconnaître qu'on ne mange en Belgique que des mollusques et des crustacés admirablement frais. La mer est partout si proche qu'on la sent bouger dans son assiette. Il est facile de manger, à Bruxelles, à Bruges, à Gand ou ailleurs, admirablement. Il est facile d'y manger extrêmement mal. Il est plus difficile d'y manger, tout simplement, bien. On trouve en effet de superbes maisons comme, dans l'agglomération bruxelloise, Jean-Pierre Bruneau, à Ganshoren, le Comme chez soi que Michelin a stupidement sanctionné alors que son nouveau chef, Jean-Pierre Rigolet, a plein de talent, la Villa Lorraine qui tient remarquablement le coup depuis un demi-siècle, le Sea Grill, sans doute le meilleur restaurant de poissons du pays ; dans la région de Gand, Peter Goosens au Hof van Cleve, à, Kruishouten, considéré comme le premier cuisinier de Belgique, avec, ex-aequo, Geert Van Hecke, un ancien élève d'Alain Chapel, qui officie au Karmeliet à Bruges. À Bruges, également – particulièrement gâté – je citerai aussi Luc Huyssentruyt chez De Snippe et Guy van Veste au Pandreitje. Et puis Olivier Schlissinger au Kokejane, à Heme, ou encore le jeune chef, dont j'ai oublié le nom, de Kooapvanderj à Starbroek.

Dans les classements des « meilleurs restaurants du monde » prodigués par la presse anglo-saxonne, on fait la part belle à l'Espagne, à l'Angleterre, aux États-Unis, au Japon, etc., mais étrangement, la Belgique est oubliée.

Oui, je disais qu'il est difficile, en Belgique, de manger, tout simplement bien.

Autour de la Grand-Place, à Bruxelles, les gargotes se bousculent où l'on engouffre des moules et surtout des frites qui, neuf fois sur dix, sont une calamité : énormes, molles, tiédasses et sans saveur. En revanche – c'est vrai pour le royaume tout entier – ce qui fait le plus défaut, ce sont des restaurants – ici l'on dirait bistrots, petites auberges, etc. – où l'on peut faire un repas finement préparé, sortant de l'ordinaire, sans qu'il s'agisse pourtant de grande cuisine. Entre l'exceptionnel et le médiocre, on n'a guère l'embarras du choix.

En conclusion, ce sont les grosses fortunes françaises émigrées avenue Louise qui ont raison : il est toujours plus raisonnable d'être riche.

Belle Époque (La)

Un grand cri s'élève. En ce 16 mai 1889, la foule immense massée auprès du pont d'Iéna vient d'apercevoir la voiture du président de la République, Sadi Carnot. Dans quelques instants, il va déclarer ouverte l'Exposition universelle. Un mois plus tôt, le drapeau tricolore a été hissé sur le sommet de la tour métallique de Gustave Eiffel, et aux trois cents ouvriers, venus dans leur habit de travail, un goûter a été servi, composé de pain, de saucisson, de fromage et de vin.

La France, assommée par Sedan mais à présent sûre de sa supériorité, de son industrie, de sa science, de son armée et de son art officiel, est remise sur pied, et Paris, capitale du monde, monte dans le train du plaisir. L'expression n'ayant pas été encore inventée, personne n'a pu crier, sur le passage de Sadi Carnot : « Vive la Belle Époque ! » Pourtant, quelque chose qui lui ressemble fort vient de naître sur les rives de la Seine.

Après les « chats flanqués de rats » et les rôtis de dromadaire du Siège de Paris, la France, à nouveau, a été saisie de gourmandise.

Le grand monde

C'est drôle, la Belle Époque qui vomit l'Angleterre et traite lord Kitchener, le vainqueur de Khartoum, de « tueur de femmes », offre les siennes au prince de Galles, fait du *footing* au bois de Boulogne, fréquente les endroits *select* et mène la *high life*. Dans le grand monde, au tournant du siècle, les *five o'clock teas* succèdent aux *lunchs* et la grande parade du plaisir bat son plein, sous les feux des cristaux, avec la solennité d'une fête religieuse.

Il y a fête presque chaque dimanche soir chez Boni de Castellane, qui donne dans son palais Rose, aux portes du bois de Boulogne, des dîners de deux cent cinquante couverts et dont l'échanson qui sert le champagne fait sursauter la grande-duchesse Wladimir de Russie en lui glissant à l'oreille : « Brut Impérial ! » Le lundi, la comtesse d'Eu, princesse impériale du Brésil,

qui y a aboli l'esclavage, donne à déjeuner. Le mardi, c'est la duchesse Alain de Rohan qui reçoit, dans son hôtel du boulevard des Invalides, les académiciens et les ministres de la République. Le mercredi, chez Madeleine Lemaire, dont les peintures se vendent jusqu'à cinq cents francs, on dîne entre les comédiennes Bartet et Réjane, et l'on se presse autour du piano où chante le jeune Reynaldo Hahn. Un jeune homme très pâle qui porte une sorte de frange noire sur le front a réussi à franchir la porte de la baronne Robert de Fitz-James. C'est Marcel Proust. Il mettra trois ans avant de franchir celle de la comtesse Greffulhe, la « reine de la Belle Époque », à qui il a déplu mais qu'il rendra pourtant immortelle sous les traits de la duchesse de Guermantes.

Le prince de Sagan, petit-neveu de Talleyrand, et la princesse qui passe pour être la femme la mieux habillée de Paris ont le prince de Galles à leur table, et Missy, marquise de Morny, descendante de Louis XV, se plaît à choquer le beau monde en n'invitant que des couples féminins et en retroussant sa jupe, au début du dîner, pour se faire des piqûres de morphine. Les grands dîners au-dessus de vingt-quatre couverts sont assez exceptionnels. On les dit d'ailleurs démodés. De même commence-t-on à abandonner la coutume des tables servies à l'anglaise, c'est-à-dire avec beaucoup de fantaisie. On adopte les tables blanches, les nappes fines et la porcelaine de même couleur, les verres de cristal taillé sans autre décor et, plutôt que des coupes d'orchidées « trop vues », des fleurs simples et des branches fleuries.

Quand retentit le fatidique « Madame est servie », le maître de maison passe en tête avec la dame qu'il aura à sa droite. Les autres invités suivent et la maîtresse de maison passe la dernière avec le monsieur qui sera à sa droite. « Qui passera le premier ? » demande à un personnage de même poids social un homme qu'il rencontre sur le seuil. « Le plus mal élevé », répond l'autre, en lui filant sous le nez.

Pour une invitation après sept heures, les messieurs se mettent évidemment en habit, chemise blanche à plis très fins ou unie non empesée, gilet en drap noir ou blanc, boutonnière fleurie de blanc (gardénia – un peu « rasta » –, orchidée, œillet blanc) et cravate blanche. Pour un petit dîner, les dames portent une robe demi-décolletée, avec des manches jusqu'au coude, éventail en plumes ou gaze peinte. Pour une grande soirée, comme à l'Opéra, en n'importe quel tissu, excepté le lainage, gants très longs jusqu'à la manche, ne laissant pas voir la peau du bras. Ou alors, si elle laisse un bout du bras découvert, c'est que la dame est au moins princesse ou qu'elle a quelque intention de coquetterie. Hélas, corset, corsage de dessous et corsage de la robe compriment l'estomac et l'abdomen de ces malheureuses créatures. Immobiles et bien droites sur leur chaises, elle aspirent à la fin du supplice, qui est la conclusion du repas.

Dans ces grands dîners, on picore plus qu'on ne mange. L'appareil gigantesque des trois services avec ses cloches, réchauds et plateaux a fait place à davantage de simplicité depuis que le service à la russe a chassé le service à la française. Les découpages, désormais, sont effectués à la cuisine

et les mêmes plats présentés à chaque convive. Néanmoins, chez le baron de Rothschild à Ferrières ou le prince de Wagram à Grosbois, c'est encore le grand tralala et des menus stupéfiants d'au moins quinze plats, pourtant considérés comme ordinaires.

Il s'agit plus d'exhibition que de plaisir gastronomique. On mange moins de sauces et de blancs de volaille que de mots. On est là pour causer et pour briller.

Les bourgeois

« Sans bonne, on ne serait pas des bourgeois ! Vos gens préféreraient vivre de croûtes de pain que de se passer de commander », dit la marchande de fruits à la petite Sulette qui se plaint de ses maîtres. Entre le bourgeois et le prolétaire, il n'y a souvent guère de différence. L'un et l'autre tirent le diable par la queue. Mais le petit-bourgeois, lui, a une bonne. Le voilà sauvé ! Quitte à se priver de sorties et à économiser sur la nourriture pour pouvoir verser ses gages à Marie ou à Adèle (trente à cinquante francs, c'est autour de 1900 le salaire mensuel d'une bonne à tout faire). Levée à six heures, celle-ci ne sera pas dans son lit avant dix heures du soir et plus tard même, quand il y a une réception.

Pendant des semaines, on mange des pommes de terre et un peu de bouilli, mais quand arrive « l'événement », on peut être assuré qu'il y a sur la table, par exemple un potage, quelque poisson – une raie au beurre noir ou une barbue –, un gigot ou un poulet rôti, un ou deux plats de légumes, un plum-pudding et une compote de poires à la Cardinal. À mesure que l'on s'élève dans l'échelle de la bourgeoisie, le nombre des domestiques croît, bien évidemment. Quand on est médecin, officier, ingénieur, chef de service, on occupe « un rang » : on engage une cuisinière, à qui l'on donne entre soixante et cent francs par mois, une femme de chambre, moins bien payée que cette dernière et, assez souvent, un valet de chambre-maître d'hôtel. Cette domesticité coûtant de 5 à 10 % du budget familial, la maîtresse de maison se doit d'être « regardante ». On économise le pain, et on apprend dans les manuels à utiliser les restes, à « rafraîchir » un poisson un peu avancé, et à prolonger l'existence d'une viande… rien ne se perd. Mais lorsqu'on donne un dîner, on n'épargne pas ses effets.

Un menu de grand dîner dans la bonne bourgeoisie gourmande sera, par exemple, ainsi composé : potage Crécy, saumon béarnaise, quartier de chevreuil poivrade, poularde braisée, ortolans, pointes d'asperges à la crème, bombe Nelusko, gâteau napolitain. Selon les cas, on ajoute un ou deux plats (un foie gras après les ortolans et des côtelettes d'agneau après la poularde) ou, au contraire, si l'on veut faire « simple », on se contente d'un potage, d'un poisson et de deux plats de viande. Un dîner de réveillon prend une ampleur particulière. Pour un repas de douze couverts, on préconise, par exemple, le menu suivant : potage au champagne (pour « se mettre en train »), purée de

grenouilles, dorade farcie, écrevisses à la bordelaise, boudins de volaille truffés, cochon de lait farci de saucisses, sorbet au kirsch, topinambours à la crème, cèpes à la provençale, asperges sauce hollandaise, entremets sucrés et glacés. Que ceci soit bien entendu : il ne s'agit pas de folles agapes, à l'usage du grand monde, mais d'un repas de fête « raisonnable ». Ce qui n'est pas dit, c'est que celui-ci sera précédé et suivi de réelles privations. Pour « tenir son rang », le bourgeois est prêt à se serrer la ceinture.

Le monde des lettres, des arts et du spectacle

Si quelque Rastignac, fraîchement débarqué de sa province, ignore sa géographie mondaine, il lui suffit de faire l'acquisition pour le prix de six francs du *Guide Tout-Parisien*, paru chez Ollendorf. Tous les salons accueillants aux célébrités du moment y sont dûment répertoriés. Le dimanche et le mercredi, ce sont les jours de la comtesse de Meffra, le lundi, celui de la princesse Gortchakoff ou de la comtesse de Voguë, chez qui se pressent les académiciens. Il est de bon ton également de se montrer chez Mme Armand de Caillavet, l'égérie d'Anatole France, chez qui fréquente aussi le gourmand et spirituel abbé Mugnier qui, un jour, à une comédienne pas trop jolie venant de lui demander si c'était un péché de se regarder nue dans la glace, répond : « Non, Madame, mais ce serait une erreur. »

Le « fin du fin », toutefois, c'est d'être invité aux dîners de douze personnes que donne chaque mercredi Mme Aubernon de Nerville, chez qui l'on retrouve l'inévitable Anatole France mais aussi Paul Bourget, Jules Lemaître, Porto-Riche, Henry Becque ou Édouard Pailleron, que Mme Aubernon, très maîtresse d'école, tance en ces termes : « Tout à l'heure, Pailleron ! Vous parlerez à votre tour. »

Les hôtesses qui désirent se « lancer » peuvent faire appel à des artistes « sur cachet », comme Paul Mounet, de la Comédie-Française, Coquelin cadet ou Yvette Guilbert.

Les restaurants ont, eux aussi, leurs habitués célèbres. Forain et son inséparable ami Caran d'Ache – qui est fou de lait sucré – fréquentant après dix heures du soir chez Weber, 21, rue Royale (les frites sont affichées comme « spécialité »), où le jeune Marcel Proust « entouré de lainages comme un bibelot chinois » (Léon Daudet) commande immanquablement une grappe de raisins et un verre d'eau. C'est son seul dîner. On y voit aussi Curnonsky avec son voisin de chambre le poète Paul-Jean Toulet, Claude Debussy dont le repas consiste en un œuf pas trop cuit et un morceau de rognon au jus et, bien sûr, Léon Daudet, gastronome de haute lignée qui trouve au Weber « une autre allure » qu'à son voisin, Maxim's, renommé pour ses pommes chips (!), ses fêtards et ses cocottes.

Pour d'autres célébrités, il n'est pas de meilleure table que chez soi. On mange de façon exquise chez Mme Sarah Bernhardt à qui le grand cuisinier Urbain Dubois a dédié un potage aux crevettes et aux asperges. Edmond de

Goncourt est un gourmand difficilement surpassable, à la maison comme à la ville, et Émile Zola (« vulgaire avec grandeur », dit Henri Barbusse) le fait sourire en se croyant gourmet alors qu'il n'est que vorace. En tout cas si, pour quelqu'un, la cuisine est un art, c'est bien Henri de Toulouse-Lautrec. Loin de tout snobisme, il multiplie les fêtes gastronomiques, dresse des menus et improvise des plats dans son atelier ou bien chez Thadée Nathanson, le directeur de la *Revue Blanche*, où il retrouve ses amis Vuillard et Bonnard. Un des plats de son invention dont il est le plus fier : les jeunes ramiers aux olives. Lorsqu'il montre ses tableaux à un prétendu amateur qui ne lui plaît pas, il dit en coulisse : « Celui-là n'aura jamais mes ramiers aux olives ! »

Les grands restaurants

En ce tournant du siècle, la restauration parisienne n'est plus – selon la formule consacrée – « ce qu'elle était ».

Les maisons qui, sous le Second Empire, avaient incarné toute la frivolité et le luxe d'une société triomphante ferment leurs portes les unes après les autres ou végètent dans la médiocrité. La création de voies modernes – comme l'avenue de l'Opéra – et la construction d'hôtels géants ont déplacé le mouvement et souvent précipité la décadence des gloires anciennes. La cuisine se démocratise, les cartes ont des proportions plus modestes, les restaurants moyens, les brasseries et les bouillons ne cessent de gagner du terrain. Les chroniqueurs gastronomiques, mettant à part, pour la bonne bouche, une demi-douzaine de noms, évoquent en soupirant l'âge d'or révolu. Sur les Boulevards, le glorieux Brébant est devenu un « bouillon », Tortoni un souvenir et la somptueuse Maison Dorée s'est transformée en une obscure taverne. Une autre grande gloire du Boulevard, le Café Anglais, haut lieu de la fantasia galante, s'est rangé des voitures : la cuisine est de premier ordre, la cave somptueuse (elle sera reprise bientôt par La Tour d'Argent) mais on ne s'y amuse plus et en 1913 l'établissement devra fermer ses portes. En revanche, on se presse, dans le passage des Princes, chez Peter's (plus tard Noël Peter's). Pierre Fraisse, de retour de Chicago, y a l'idée géniale, pour flatter une tablée de clients américains, de baptiser « Homard à l'américaine » un plat dont la recette était, depuis toujours, connue dans la région de Sète.

Au 24, boulevard des Italiens, le Café de Paris, haut lieu du dandysme dans les années 1840, a périclité mais l'enseigne a resurgi, en 1878, avenue de l'Opéra. C'est là, en effet, et aux alentours que les nouveaux « grands » ont pris la relève. Dans un décor luxueux, le Café de Paris, à la sortie des théâtres, est le rendez vous « urf et copurchic » des personnalités du jour et des actrices célèbres qui viennent y manger le homard Thermidor et la caille George Sand. Au début des années 1950, dans une salle aux trois quarts vide qui faisait songer à un arbre de Noël après la fête (écrasée sous le poids des charges d'un personnel surabondant, la maison fermera en 1953), je me souviens d'y avoir déjeuné non loin d'André Malraux qui y avait ses habitudes, depuis que le

Rassemblement du Peuple Français avait ses bureaux boulevard des Capucines. Avec un ou deux « compagnons », le casse-cou de *L'Espoir*, le chevalier Bayard du général de Gaulle, y faisait parler tout à son aise, entre la truite à l'essence d'écrevisse et la caille désossée en caisse, le monde du silence, dans les palpitations d'un grand destin. Il faut dire que le ramasseur de cailloux sculptés d'Angkor Vat aimait la belle argenterie, le linge fin, le service des pingouins virevoltant autour des tables, le cérémonial du bordeaux transporté comme le saint-sacrement par un auguste rondouillard aux allures de suisse d'église, et si, comme l'affirmait Balzac, « les destinées d'un peuple dépendent de sa nourriture », il y a fort à parier qu'en ce temps-là Malraux ne désespérait pas de coller bientôt les Français au régime du vol-au-vent financière, de la sole Dugleré et du tournedos Rossini, plutôt que de l'œuf-mayo, du merlan et du bœuf miroton.

Place de la Madeleine, « lancée » par la déroute du Boulevard, la Belle Époque a réuni ses trois fleurons.

Au n° 2, Durand, « la troisième merveille en l'art de bien vivre », selon Auguste Luchet, où le général Boulanger dîne, le 27 juillet 1889, au lieu d'aller prendre d'assaut l'Élysée comme l'en conjurent ses amis. C'est là également que Zola écrit son célèbre *J'accuse*. Le chef Voiron vient d'y créer la (redoutable) sauce Mornay, à base de béchamel au gruyère râpé. Larue, au n° 3, petite maison sans éclat, devient l'une des meilleures tables de la capitale quand, en 1904, Édouard Nignon la reprend. Extraordinaire praticien, il est aussi l'auteur de *L'Heptaméron des gourmets*, de *Éloges de la cuisine française*, *Les Plaisirs de la table*, qui comptent au nombre des grands livres de la littérature culinaire. Marcel Proust, toujours enveloppé dans sa pelisse, a quasiment son rond de serviette chez Larue dont le génial dessinateur Sem est un autre familier. Larue ne résistera pas, lui aussi, aux nouveaux temps et disparaîtra en 1954.

Enfin, au n° 4, la politique et la haute finance ont adopté la salle à manger aux boiseries blondes de Lucas signées Majorelle, tandis que de respectables messieurs grimpent l'escalier où une marche munie d'une sonnette prévient à l'étage de leur arrivée. Ainsi leur évite-t-on de se croiser, au sortir ou à l'entrée du petit cabinet particulier dont les déjeuners en tête à tête sont, dit-on, très animés. C'est chez Lucas (devenu en 1925 Lucas-Carton) que, le 10 novembre 1918, Foch, Joffre, Pershing et French fixeront entre le merlan en colère et la bécasse flambée l'heure de l'armistice pour le lendemain.

Non loin de là, rue Duphot, Prunier est devenu la première maison de fruits de mer de Paris grâce à l'audace de son propriétaire, Alfred Prunier, qui, anticipant la vogue des produits de l'Océan, est le premier à faire transporter jusqu'à son restaurant, dans des wagons-citernes remplis d'eau salée, le poisson vivant.

Mais la grande attraction parisienne est bien évidemment, au n° 3 de la

rue Royale, l'ancien débit de glaces Imoda, saccagé le 14 juillet 1890 après que son patron eut eu l'idée, curieuse en effet, de pavoiser la façade d'un drapeau allemand. Un employé de bar, Maxime Gaillard, se fait alors prêter six mille francs par le syndicat des distillateurs et ouvre là un café pour cochers de fiacre et petits employés. L'affaire ne tournant pas rond, Maxime passe la main à un certain Eugène Cornuché. Ancien de chez Durand, il remet tout à neuf dans le style « nouille » qui fait fureur, ajoute un s à Maxim pour donner dans le genre anglais et ouvre en 1893.

Sa grande chance est de voir son Maxim's adopté par Max Lebaudy, empereur du sucre et de la ribouldingue ; sa grande astuce, de laisser grandir les « ardoises » de la jeunesse dorée qui se donne le mot et plante des drapeaux à tout-va. C'est une formidable publicité. En 1900, c'est l'Exposition universelle : on ne jure que par Maxim's, où il y a l'orchestre tzigane de Boldi et surtout les « plus beaux plats du jour », comme on appelle les grandes cocottes, ces « scarabées sacrés, armés de pinces à asperges », dit Cocteau qui ajoute que l'idée « de déshabiller une de ces dames est une entreprise coûteuse qu'il convient de préparer comme un déménagement ».

Plus tard, on se figurera que ce Maxim's-là était, à l'instar d'un Café de Paris ou d'un Larue, un restaurant de grande cuisine. Il le deviendra après la Seconde Guerre mondiale quand Alex Humbert s'installera aux fourneaux, mais, au temps de la Belle Époque, il n'en est rien. On n'y va pas pour la cuisine mais pour faire sauter les bouchons de champagne et tout ce qui veut bien sauter avec. La différence entre Maxim's et les maisons closes dites de société, dont les Cicerones Parisiens, 17, rue Laferrière, adressent la liste contre la somme de 5 francs, est que dans l'incomparable « sous-marin » de la Haute Noce, on ne consomme qu'après. Il convient d'abord de laisser le temps au roi américain du coton de fêter son anniversaire, en faisant apporter sur un immense plat d'argent une belle fille nue, et au grand-duc Ivan de dégringoler, à la suite, huit bouteilles de Mumm, avant de tomber raide.

C'est le moment où Robert de Montesquiou résume admirablement le sentiment général des viveurs qui, très souvent, vivent chez Maxim's au-dessus de leurs dettes : « Il est assez cruel de ne pas avoir d'argent. S'il fallait en plus n'en point dépenser ! »

Quand aujourd'hui on associe les mots « Belle Époque » à ceux de « tournée des grands-ducs », on imagine de petits groupes de riches fêtards se trimballant, de plus en plus pompettes, de lieu de plaisir en lieu de plaisir. Cette nouvelle forme de tourisme, en vogue dans les années 1900, est en fait une véritable descente aux Enfers.

À ses risques et périls (mais il est possible, en le demandant à la Préfecture de se faire accompagner par un agent de la Sûreté en bourgeois), on parcourt, à partir de minuit, la rue Montmartre, pleine d'assommoirs, de voleurs et de souteneurs ; on fait halte, rue Pirouette, chez L'Ange Gabriel, où sur les tables de marbre sont inscrits les noms de criminels guillotinés, ensuite, rue Saint-Martin, chez Fradin, l'Auberge à quatre sous, une maison à cinq étages où sept à huit cents clochards reçoivent pour vingt centimes une écuelle de soupe et dorment – pour quatre sous – sur des tables et des bancs. On y voit des gamins de dix ans et aussi des ouvriers, provinciaux pour la plupart. À six heures, la cloche sonne et tout le monde est jeté dehors. Le patron se fait quatre à cinq cents francs de recettes par nuit !

Enfin, on termine la tournée au Caveau des Halles, rue des Innocents. Un escalier tordu conduit dans une cave voûtée dont les murs, sculptés à coups de surin, laissent apparaître des inscriptions explicites : « Mort aux vaches ! » « Mort à qui me les prendra ! » Autour des « marmites » (les filles) qui turbinent, les souteneurs boivent des verres d'absinthe ou de « gros qui tache », tandis qu'un pianiste à demi aveugle joue *La Marche des Cambrioleurs*.

Belle époque, douce époque que nous pleurons comme des idiots…

Pour revenir aux grands restaurants (bien sûr, ne pas oublier, sur la rive gauche, La Tour d'Argent où Frédéric, depuis 1890, numérote ses canards, et Lapérouse où, contrairement à Maxim's, le délassement est prévu dans les charmants et inconfortables cabinets particuliers dont les miroirs se couvrent des prénoms des dames industrieuses, gravés à la pointe des diamants gagnés, sur canapé, entre le pigeon et le soufflé Palmyre), j'ai, hélas, un autre aveu à vous faire.

Rien n'est plus monotone que la lecture des menus de ces illustres maisons dont les noms, pourtant, nous font encore vibrer.

D'un établissement à l'autre – à l'exception des grands repas commandés à l'avance –, ce sont presque toujours les mêmes plats qui reviennent : barbue Mornay, turbot sauce Dugléré, jambon au xérès, poulet de grain à la Diable, tournedos Rossini… Leur énoncé paraît bien morne quand on les compare à ceux que l'on servait pendant la première moitié du XIX^e^ siècle ou bien aujourd'hui. Je me garderai d'être catégorique, puisque je n'y étais pas, mais j'ai le sentiment que la Belle Époque républicaine n'était plus celle, aristocratique, des fins goûts.

Les ouvriers

Depuis 1890, le spectre de la disette s'est éloigné. La révolution industrielle a mis un peu de gras dans la soupe du « prolétariat » (un mot dont les ouvriers ne sont pas honteux : ils en sont fiers, au contraire). Sur une population de 39 millions de Français, en 1911, les ouvriers sont au nombre d'environ 7 millions. Certains vivent comme des petits-bourgeois et d'autres même arrivent, parfois, à faire franchir à leurs enfants la « ligne de démarcation » leur permettant d'accéder à des postes de responsabilité. Mais pour la majorité, la vie est dure, cruelle.

Cela ira mieux à partir de 1910 et mieux encore au moment d'aller se faire tuer sur les champs de bataille (entre 1906 et 1914, le pouvoir d'achat des ouvriers augmentera de 20 %). Entre-temps, il faut mener une existence pitoyable.

Des journées de travail de dix heures et plus, aucune garantie de salaire, un logement qui n'est pas loin du taudis et, à midi, un bout de pain et un morceau de charcuterie, sur un banc, n'importe où. Le soir, à la maison, une soupe chaude, des légumes – surtout des pommes de terre, des haricots ou des lentilles –, des bas morceaux de viande, du fromage – pas toujours –, encore du pain, et, bien sûr, du saindoux, rarement du beurre. Une nourriture mal équilibrée qui, pourtant, en 1907, dans le cas d'un ouvrier parisien, marié, ayant deux enfants et un salaire mensuel de 2 350 francs, « dévore » 62 % de son revenu. Et davantage quand, dégoûté de son existence, il va s'assommer de vin et d'alcool dans les mastroquets. Les moins misérables fréquentent des gargotes où la nourriture est généralement innommable.

Autour des Halles, par exemple, il existe des mangeoires, comme Le

Bœuf Gros Sel, Le Bon Bouillon ou la fameuse Mère Masson (dont la spécialité est l'escalope de pis de vache) qui utilisent les restes des assiettes des restaurants. On appelle ces vendeurs d'« arlequins » des « bijoutiers ». Tout « fait ventre » : les viandes défraîchies, abandonnées par les bouchers, aussi bien que les conserves ventrues cédées à bas prix par des épiciers. Quand, quelques années plus tard, leur portefeuille s'arrondira, on verra les ouvriers conduire dans les petits restaurants de quartiers – honnêtes, ceux-là – leurs femmes qui, pour la circonstance, mettront un chapeau. Ce même chapeau que les dames de la bonne société viennent, justement, d'abandonner.

Paradoxalement, pour un certain nombre d'ouvriers (1,8 million de chômeurs à la veille de la guerre !), la vraie Belle Époque va commencer lorsque les ouvriers spécialisés, mobilisés à leur poste de travail, gagneront, enfin, confortablement leur vie et deviendront du même coup les « aristocrates » du monde du travail.

Bilan de bonne vie

Les bilans de santé sont entrés depuis longtemps dans les mœurs, mais a-t-on jamais songé à faire son bilan de bonne vie ? Pour les dix ans de Gault-Millau, l'idée assez folle nous était venue de nous représenter tous deux, sur une photo géante, assis devant la pyramide de victuailles et de boissons symbolisant tout ce que nous avions pu avaler au cours de cette décennie.

Un bilan forcément approximatif, fondé sur le nombre de repas pris au restaurant ou ailleurs, mais proche, on va le voir, de la réalité. Avec l'aide d'une trentaine de fournisseurs et de l'équipe de Gaston Lenôtre, à Plaisir, nous avions rempli un garde-manger dont la vue finale avait de quoi causer un sacré choc.

En effet, à nous deux, nous avions ingurgité pas moins de 16 tonnes de solide et 20 000 litres de liquide.

Gault me battit avec 9,5 tonnes d'aliments et 11 000 litres de boissons contre 6,5 tonnes et 9 000 litres. Il est vrai que, de par sa stature, il avait plus d'appétit que moi et carburait de même. Il serait fastidieux de donner le détail mais voici, à titre indicatif, quelques points de repère :

	Gault	Millau
Vin rouge	2 500 l	1 800 l
Vin blanc	2 000 l	1 000 l
Champagne	150 l	200 l
Eau	3 500 l	3 500 l
Café	1 800 l	1 800 l
Poisson	500 kg	550 kg
Huîtres	800 douzaines	400 douzaines
Foie gras	60 kg	40 kg
Bœuf	400 kg	250 kg
Volaille	350 kg	300 kg
Légumes verts	800 kg	900 kg
Œufs	600 douzaines	1 200 douzaines
Pain	2 000 kg	250 kg
Fruits frais	650 kg	600 kg

Démesuré ? Choquant ?

Pourtant, cette ration décennale – nous l'avons vérifié à travers les statistiques et les évaluations des nutritionnistes – était grosso modo celle de tous les Français mâles ayant le privilège de manger à leur faim (et même un peu plus…).

Il y a donc toutes les chances pour que vous arriviez à la même conclusion que nous : les trois quarts de la planète ont bien raison d'envier la chance de l'autre quart.

Bistrot

Nous courons les bistrots et nous les adorons. Ils sont partout – à commencer, dans notre vocabulaire, jusqu'à son expression extrême, la « bistromania » – et pourtant, bistrot par-ci, bistrot par-là, on a beau chercher, il n'en existe pratiquement plus.

Je n'ai aucune envie de me faire une réputation de coupeur de cheveux en quatre, mais, à tout prendre, n'est-il pas souhaitable de mettre un peu

d'ordre dans notre langage et dans nos assiettes ?

Quand je déjeune dans l'excellent Bistrot de l'Étoile créé par Guy Savoy ou que je dîne au Bistrot d'À Côté de Michel Rostang, je suis enchanté mais, désolé, ce ne sont pas des bistrots. À l'inverse, quand je me régale du bœuf gros sel de La Tour de Montlhéry, des tripes du délicieux Ribouldingue, de la barbue aux patates de Brest du Baratin ou de l'entrecôte à la moelle frites maison et des vins de pays délectables du Bistrot Paul Bert, chez Bertrand Auboyneau, alors là, oui, je suis dans un bistrot.

On n'a pas fini de débattre de l'origine du mot bistro ou bistrot. Une version pittoresque qui a la vie dure : quand les soldats russes occupèrent Paris en 1814-1818, il leur était interdit de boire dans les lieux publics. Mais comme ils avaient par atavisme le gosier en pente, ils investissaient les débits de boisson et, dans la crainte de voir débarquer une patrouille, ils pressaient le tenancier de les servir « vite ! » qui se dit en russe « bistro ». À force d'entendre gueuler « Bistro ! Bistro ! » les Parisiens s'emparèrent du mot et vous connaissez la suite. Sauf qu'en russe le « o » se prononce « a » et que cela ne pouvait donc être compris des Parisiens.

De plus, le mot « bistro » daterait d'avant l'Empire. Certains l'ont rapproché de « bistrouille » ou « bistouille » qui, dans le Nord, désignait un café arrosé d'un mauvais alcool. D'autres de « bistroquet » qui, dans le Midi, s'appliquait au marchand de vin. En vérité, on ne sait rien de précis sinon que « bistrot » a fait son apparition dans le dictionnaire en 1884, désignant un débit de boissons.

C'est là où je voulais en venir.

Un bistrot n'est ni une auberge, ni un petit restaurant, ni même un café (bien qu'à présent on y serve à manger, parfois même des nourritures consommables). C'est un comptoir à vins (un « zinc ») où, au départ, l'on sert des cochonnailles, des produits « de pays », des fromages pour accompagner les flacons et, par extension, une cuisine « cuisinée », de type familial, « bonne femme » ou encore « du patron ». On aime les bistrots pour leur accueil franc et direct, le service sans façons, la simplicité vraie des produits et la modestie – plus ou moins palpable – des additions.

C'est en somme la fête au coin de la rue pour tous – ou presque.

À première vue, pas de différence avec le petit restaurant, le « p'tit resto » où on va se faire une « petite bouffe » entre copains ou en famille. Et pourtant si. Au petit restaurant, il manquera toujours une pièce essentielle ; le comptoir, le zinc. Pas n'importe quel zinc. Un objet noble, travaillé, parfois même un petit chef-d'œuvre d'ébénisterie, comme on en voyait aux Halles, chez le père Lenoble, à la défunte Grille ou chez Monteil dont je ne me lassais pas du pâté de lièvre et du verre de solutré qui glougloutait gaiement dans le gosier, avant de grimper jusqu'à sa table par un escalier en colimaçon… Ou bien encore, aujourd'hui, au Chardenoux, qui conserve intact son magnifique zinc 1900.

Si j'étais le gouvernement, qui fourre son nez dans tout ce qui ne le

regarde pas, je réserverais autoritairement le vocable de « bistrot » à ce type d'établissement bien précis. Un lieu, avec un beau zinc, en tout cas un zinc patiné par les ans et les coudes des buveurs, ne ressemble à nul autre. Dès l'entrée, on le perçoit. L'atmosphère est différente, chargée de petite histoire et encore bourdonnante des propos que seul le mariage intime de la cuisine et du vin sait fabriquer. Si l'expression ne m'horripilait pas, je dirais un « lieu de mémoire », de mémoire à répétition.

Pour vous dire à quel point je ne plaisante pas avec le sujet, à quel point je suis un « fou de Dieu » qui ne laisse rien passer, le fameux Ami Louis, dont le décor « tuyau de poêle » mériterait d'être remonté au MOMA de New York, je suis au regret mais L'Ami Louis n'est pas un bistrot puisqu'il n'y a pas de comptoir où poser le coude et, aussi bons que soient les plats, on a le sentiment d'être tombé dans un « remake » fait sur mesure pour les gogos du Ritz. Je n'ai pas non plus fini de pleurer sur le sort de mes chers Lyonnais de la rue Saint-Marc, réchauffés à la sauce Ducasse pour les photographes japonais

S'il fallait faire un rapprochement, le bistrot « pur et dur », le bistrot intégriste que je défends, n'est pas éloigné, en moins tonitruant, des « tavernes de vin » qui fleurissaient à Paris, au temps de François Villon, tels La Pomme de Pin, Le Cerf Volant ou Barillet. Les vignerons de Chaillot, de Belleville, de Montrouge apportaient leurs vins et l'on croquait de friands morceaux.

Pour faire revivre tout cela, il nous manque un Balzac. L'auteur de *La Comédie humaine* a eu, un moment, le projet d'ouvrir, en plein boulevard, au cœur de Paris, un « débit prodigieux où je fais trôner George Sand au comptoir. Hein, qu'en pensez-vous ? Voilà une dame de comptoir à succès ! Théophile Gautier ne refusera pas de me servir de garçon. Ne le voyez-vous

pas d'ici, le tablier blanc au ventre. Il fera une recette d'enfer ! ».

Bernard-Henri Lévy, dans ce rôle, ce ne serait pas mal, non ? Et au comptoir, Mazarine Pingeot. Qu'en dites-vous ?

Bocuse (Paul)

Nul mieux que lui ne sait parler de lui-même. Je préfère donc m'effacer. De toute façon, il a dit l'essentiel en inscrivant sur l'un de ses menus cette phrase, coulée dans l'airain, qui clôt en toute humilité le débat : « GRÂCE À SON GÉNIE CULINAIRE, PAUL BOCUSE ASSURE LA RENOMMÉE MONDIALE DE LA CUISINE FRANÇAISE. »

Que pourrait-on ajouter, je vous le demande ?

Bordeaux (Petit)

Quand, au restaurant, on me propose un « petit bordeaux léger qui va avec tout », je réponds invariablement : « Non. Apportez-moi un grand bordeaux lourd, qui ne va avec rien. »

Je n'imagine pas de bordeaux autrement que grand (« lourd » est là pour la provocation). Et comme je ne m'offre plus que les grands bordeaux que mes amis ou mes hôtes veulent bien m'offrir, je vais voir ailleurs. Du côté de la Loire, du Berry, de la vallée du Rhône (celle des « villages »), de la Bourgogne (celle des petites gens, pas des seigneurs), du Languedoc-Roussillon, de l'Alsace, de la Savoie, trop négligée, des Côtes de Provence qui réservent de jolies surprises et même de l'Auvergne dont les vins savent tenir tête aux récalcitrants.

J'ai grandi à l'époque où la France se divisait en deux camps. De même qu'il y avait les « Citroën » et les « Renault », on se devait d'être « bordeaux » ou « bourgogne ». Il était très mal vu d'être les deux à la fois.

Le plus souvent, on entrait dans la vie du buveur de vin par la Bourgogne. Il était admis que pour un jeune palais, encore inexpérimenté, c'était la voie la plus simple, la plus facile aussi, le bourgogne étant réputé « flatteur » et « charmeur » alors que l'on nous effrayait avec l'« austérité » et la redoutable « complexité » de son rival. Dans le premier cas, il suffisait de se laisser séduire et dans l'autre, on contraire, il fallait apprendre, comme à l'école, et cela serait rude.

J'ignore pourquoi mais, contrairement à la grande majorité de mes amis, j'ai choisi de gravir la pente ardue du bordeaux plutôt que de m'abandonner aux complaisances du bourgogne. C'est seulement aux abords de la quarantaine que, pour rompre avec la routine, j'ai déserté pour me couler dans les draps accueillants des côtes-de-nuits, côtes-de-beaune et autres côtes

chalonnaises. Il va de soi que j'ai trompé abondamment ma maîtresse bourguignonne mais, pour l'essentiel, notre idylle s'est poursuivie jusqu'au jour où ses faveurs sont devenues de plus en plus coûteuses et rares, pour ne pas dire contingentées, en raison de leur succès auprès d'un public mondialisé.

Je me suis donc engagé dans la légion des sans-grade, des obscurs, des oubliés, des incompris, et m'y trouve fort à l'aise. Je compte bien y demeurer jusqu'au bout du bout. Mes compagnons de verre, je les trouve au hasard des rencontres, des amitiés et des bistrots où j'ai pris mes habitudes. Sébastien Lapaque et son *Petit Lapaque des vins de copains* (Actes Sud) est une fontaine à découvertes, à laquelle je conseille à toute personne de bonne compagnie, plus tendance Mondovino que Parker 4 X 4[1], de se désaltérer. Bertrand Auboyneau, patron de mon cher Bistrot Paul Bert, apôtre, lui aussi, des vins « naturels » (voire surnaturels), m'a fait également pénétrer dans le royaume assez secret et minuscule de ces vignerons qui refusent le viol de la terre, de la vigne et du vin, ne roulent pas sur l'or, se fichent d'entrer ou non dans la nomenklatura des AOC, ne tombent pas dans la fascination de la chimie et se contentent de faire bon – pour le palais et pour la santé – à des prix souvent plus que méritoires (plus ou moins une dizaine d'euros).

Un peu anars, flibustiers, francs-tireurs, pirates des petits matins qui désaltèrent, ils sont les Fanfan la Tulipe de la vigne libre. Volontiers poètes, ils décrochent de la lune les noms de leurs enfants chéris. Comme ils n'ont pas les moyens de s'en offrir de la payante, un petit coup de publicité gratuite ne pourra pas leur faire de mal. En voici un minuscule échantillon :

Côtes-du-Roussillon : Loïc Roure (« L'Herbe tendre », « Le Fruit du hasard », « Charivari », « C'est pas la mer à boire »), 66720 Lansac. Édouard Laffite (« L'Échappée belle », « Tam-Tam », « Avec le temps », « L'Écume des jours ») 66720 Lansac.

Coteaux du Languedoc : Jean-François Nicq (« Octobre rouge », « Frida ») 66740 Montesquieu-des-Albères.

Corbières : Maxime Magnon (« La Démarante ») 1515 Carigan.

Gaillac : Robert Plageoles (« Vin de voile », « Vin d'autan ») 81140 Cahuze-sur-Vére.

Hérault : Axel Prüffer (« Le Temps des cerises ») 34260 Le Mas-Blanc.

Minervois : Charlotte et J.-B. Senat (« Le Bois des merveilles ») 11160 Trausse-Minervois.

Pays basque : Domaine Brana, Saint-Jean-Pied-de-Port, pour son irouléguy blanc. 64220 Saint-Jean-Pied-de-Port.

Jurançon : Charles Hours, Clos Uroulat, 64360 Monein.

Côtes-de-Provence : Jean-Pierre Fayard (« La Londe », « Sainte-Marguerite ») 83250 La Londe-les-Maures.

Côtes-du-Rhône : Domaine du Gramenon, 26770 Montbrison. Domaine Dard et Ribo (Saint-Joseph, 26600 Mercurol). J.-P. Verdeau (Séguret, « L'Amandine ») 84110 Séguret.

Loire : René Mosse (Anjou, Coteaux du Layon, « Bonnes blanches ») 49750 Saint-Lambert-du-Lattay. Desplats et Dervieux (Anjou, « La Voie lactée », domaine des Griottes 49 750 Saint-Lambert-du-Lattay. Thierry Puzelat (Cheverny, « Clos du Tue-Bœuf ») 41120 Les Montils. Domaine Bourdin (Coteaux de Saumur) 49730 Turquant. Hervé de Villemade (Cheverny, « Le Moulin ») 41120 Celettes. Christine Menard (Anjou gamay, « Les Copines aussi », Domaine des Sablonettes) 49750 Rablay-sur-Layon.

Côtes d'Auvergne : Domaine de Peyra (« Le Cor en continu ») 63800 Saint-Georges-sur-Allier.

Bourgogne : de Villaine (aligoté de Bouzeron) 71150 Bouzeron. De Moor (chablis « Bel Air ») 89800 Curgis. Jean-Marc Roulot (bourgogne blanc générique) 21190 Meursault. Jean-Marie Chaland (Viré Clessé) 71260 Viré. Clos de la Crochette (Maconnais) 71960 Milly-Lamartine. Élise Villiers

(Vézelay) 89450 Pierre-Perthuis. Chauvenet-Chopin (bourgogne générique rouge)

Corse : Domaine de Torracia (rosé sciacarello) Lecci 20137 Porto Vecchio.

Bordeaux supérieur : mon exception pour confirmer la règle, le Château Malromé, où vécut et mourut Henri de Toulouse-Lautrec. En blanc et en rouge, un délice à moins de 10 euros (33490 Saint-André-du-Bois).

Bouchon lyonnais

Plus de bouchons à Lyon ? Qui a osé dire une chose pareille ? Sur la Toile, on en annonce plus de trois cents. Le Véritable Bouchon lyonnais, Le Bouchon authentique lyonnais, Le Bouchon d'Autrefois… Il y en a même un qui annonce ingénument : « Le concept de notre restaurant : ambiance bouchon lyonnais et un côté gastronomique dans la cuisine. » Le soir, le patron chante au son de la guitare…

Quand on lit sur une enseigne : « Véritable », « Authentique », il faut évidemment s'enfuir à toutes jambes. Si Monique Dussaud avait inscrit de pareils gros mots sur sa belle façade de bois antique, il y aurait eu aussitôt une émeute dans le quartier. Imaginez un grand joaillier de la place Vendôme à qui viendrait l'idée oiseuse de préciser : « Ici, diamants authentiques. »

Il n'y a plus que quelques journalistes japonais, américains (du Minnesota) ou ouzbeks pour croire au mythe du « bouchon lyonnais ». Comment une ville qui passe pour avoir un palais exigeant, si longtemps attachée à ce qu'elle appelait affectueusement sa « mangeaille », a-t-elle laissé disparaître ce témoignage unique d'une société populaire, plusieurs fois centenaire et supérieurement raffinée ?

J'ai encore dans les oreilles les paroles de Léa, l'orageuse et impériale patronne de La Voûte, qui d'ailleurs ne fut jamais un bouchon, s'exclamant en

me voyant chez elle pour la seconde fois dans la semaine : « Qu'est-ce que vous avez donc à venir ici tout le temps ? Il y a tellement de bons bouchons à Lyon ! » La regrettée Léa serait bien en peine aujourd'hui de m'en indiquer plus de trois ou quatre qui méritent à peu près leur nom, à condition de ne pas être trop puriste.

La faute à qui ? À personne, en vérité. Ce ne sont pas les patrons et patronnes de bouchons qui ont changé mais la société tout entière. Je vous parlais, il y a un instant, de Monique. Monique Dussaud, chez Dussaud, 12, rue Pizay, là même où il y a aujourd'hui un guitariste le soir. Cela s'appelle chez Hugon, et le plus fort, c'est qu'on y mange toujours bien. En salle, Arlette la patronne a le sourire et son fils Éric n'est pas manchot : son gras-double, son andouillette à la ficelle, son civet de porc ou son tablier de sapeur sont tout à fait comme il faut. Mais… mais…

Vingt ou vingt-cinq ans ont passé. Neuf heures du matin viennent de sonner. Nous poussons, vous et moi, la porte de chez la belle Monique. Sous la lumière de trois néons, accrochés au plafond, il n'y a pas plus d'une dizaine de tables et un zinc à peine long de deux mètres. Monique épluche ses derniers légumes près de sa cuisinière où ça mijote bon sous les couvercles en fonte. Monique est à l'œuvre depuis plus de deux heures. À sept heures, elle a servi le casse-croûte des matinaux : postiers, livreurs, agents de la voirie, qui, après avoir reposé leur verre de montagnieu, ont attaqué, qui, un sabodet (saucisson de tête et couenne de porc), qui, une andouillette lyonnaise à la graisse de veau ou bien encore la terrine maison au foie, avant de se farder le palais avec le saint-marcellin de la mère Richard. Bref, de quoi voir venir.

Sur le coup de neuf heures, la seconde vague a déferlé. Nous sommes maintenant tous les deux dans l'œil du cyclone, bien pépères. Le monsieur, juste à côté, qui cause gentiment à son sauté d'agneau, c'est M. Bourdier de Beauregard, historien à ses heures. Il est là chaque matin et l'on se demande ce que ce pauvre homme fait de ses week-ends car, bien sûr, la maison ferme le samedi et le dimanche. Le soir, aussi, comme tout bouchon qui se respecte. Et tout le mois d'août, pour ne rien arranger. C'est dur. Il faut tenir. On tiendra.

Le monsieur en gris, près du comptoir, qui boit une Suze, c'est le maire de l'arrondissement. L'autre, pas loin, qui bavarde avec le commis du boulanger, c'est un caissier de banque de la rue de la République.

La porte s'entrouvre : « Monique, il y a encore du bourguignon d'hier ? — Pour cinq, six, pas plus — Ça va, on sera quatre vers midi. — Bon. Roger, tu les mettras sur la banquette près de la fenêtre. » « Monique, c'est quoi aujourd'hui, le menu ? — Sauté d'agneau, paupiettes, un peu de bourguignon et du foie de veau. Oui, monsieur Millau, il est bien épais, comme vous l'aimez. Pour commencer, il y aura de la langue et de la tête de veau ravigote, et puis comme toujours des saladiers de crudités, de pommes de terre, de lentilles et des clapotons. Oui, c'est ça, des pieds de cochon désossés. Ah, aussi quelques asperges. C'est les premières de la saison. »

Si vous êtes un peu patient, car vous voyez bien qu'elle ne sait pas où donner de la tête avec tous ces gens qui entrent et qui sortent, on va la faire parler un peu, la Monique. Elle aime à se rappeler son enfance. En Ardèche, où ses parents « faisaient hôtel-restaurant » : « Il y avait les truites et les écrevisses de rivière. Et puis les champignons. Et aussi le gibier que les chasseurs nous apportaient. C'est fini tout ça. — Vous seriez donc malheureuse ? — Ah non ! Vous savez ce qui me fait plaisir ? C'est quand la porte s'ouvre et qu'un client me dit : "Dis donc, Monique, qu'est-ce que ça sent bon chez toi !" Oui, bien sûr, ça fait chaud au cœur de préparer une blanquette, un bœuf aux carottes, un jarret de veau et de voir, après, autour des tables tous ces visages contents. Voyez-vous, je ne suis pas vantarde mais ce que j'ai et que les grands chefs qu'on voit passer à la télé n'ont pas, c'est ces gens que vous voyez là. La dame qui sert au comptoir, vous ne devineriez pas. Eh bien, c'est une cliente. Le monsieur décoré à la cravate grise, il a été dans l'industrie. La grosse industrie. Maintenant, il est veuf et à la retraite. C'est un habitué. Vous savez ce qu'il fait après le déjeuner ? Il me donne un coup de main, il lave et essuie les verres. Il aime ça. Il se sent en famille. »

« Monique, il y aura quoi demain à déjeuner ?

— Votre plat préféré du vendredi. Des merlans. À propos, vous avez retrouvé votre chien ? »

Voilà. C'était au temps des bouchons. Des derniers bouchons. Des derniers mâchons du matin. Et à écouter les anciens, même il y a vingt-cinq ou trente ans, « ce n'était pas pareil, comme avant ».

Avant, c'était quand il y avait encore les commis des soyeux qui venaient boire un coup et même trois, entre deux livraisons. Avant, c'était quand les plus hardis faisaient le « chemin de croix » : douze « stations » – pour les champions – où l'on s'arrêtait pour vider un pot de beaujolais (46 centilitres et non pas 50, par dérogation spéciale). Avant, c'était quand on buvait le beaujolais « au mètre », quand on liquidait à soi tout seul un mètre de pots alignés sur le comptoir. Non, non, pas plus d'une douzaine… Avant, c'était quand le journaliste et homme de gueule Pierre Scize pouvait écrire joliment : « La cuisine lyonnaise : essences, coulis, fumets, extraits, qui ne crie pas, qui ne déclame pas, brûle d'un feu secret, rose sur ivoire, subtile, toute de suggestions, de repentirs suaves, de délicates damnations, la cuisine lyonnaise est une cuisine racinienne. »

Au fait, avant de se quitter, je m'aperçois que j'ai oublié de répondre à la question que vous m'avez posée tout à l'heure : « C'est quoi, au juste, un bouchon ? » Je vous avoue que je n'en sais trop rien. Pour certains, le mot viendrait d'une grappe de pommes de pin, l'emblème de Bacchus, accrochée aux portes des tavernes à vin. Cette grappe, on l'appelait « bouche » qui, au fil des siècles, est devenue « bouchon ». Mais pour d'autres, cela remonte à l'époque des relais de poste où les chevaux étaient « bouchonnés » à la paille pendant que les cavaliers « machonnaient » à l'intérieur, entre une rosette bien tendre, une tête de cochon roulée et pistachée ou un « bouilli », autrement dit

un pot-au-feu. Mais tout cela n'a plus guère d'importance… Quoi ? Vous voulez savoir quelle est la tendance, aujourd'hui, à Lyon ? 50 % provençale, 50 % thaï. Une adresse pour ce soir ? Pas d'hésitation. Vous demandez une table de ma part à Jean-Paul Lacombe, chez Léon de Lyon. Ce n'est ni un bouchon, ni un bistrot branché, ni un « quatre toques » ou un « trois étoiles » mais tout simplement, dans sa nouvelle version « brasserie », une maison d'hier et de toujours où l'on est heureux.

Bouillabaisse

Jusqu'à la fin des temps, dans les ports, les villes et les villages, les cuisiniers et les cuisinières s'époumoneront à clamer en vain : « La seule, la vraie, l'authentique bouillabaisse, c'est ici et pas ailleurs. »

Calembredaines puisque, sans me vanter, je suis le seul à pouvoir dévoiler la recette de la seule, de la vraie, de l'authentique bouillabaisse. Comme vous le verrez, elle n'a aucun rapport avec ce que l'on croit généralement.

Mais sait-on, au moins, qui a inventé ce plat glorieux ? À Marseille, où l'on est très à cheval en matière de vérité historique, le bruit courut, il y a fort longtemps, qu'elle avait été créée par Vénus en personne. Par la suite, un fort courant révisionniste l'a emporté et un consensus, plus ou moins mou, s'établit autour de la version suivante : ce sont les pêcheurs du cru méditerranéen qui, à l'heure du déjeuner dans quelque calanque ou sur quelque plage, ont eu, les premiers, l'idée géniale de faire bouillir dans une marmite posée sur un feu de bois les poissons les moins estimés qu'ils

savaient ne pas pouvoir revendre.

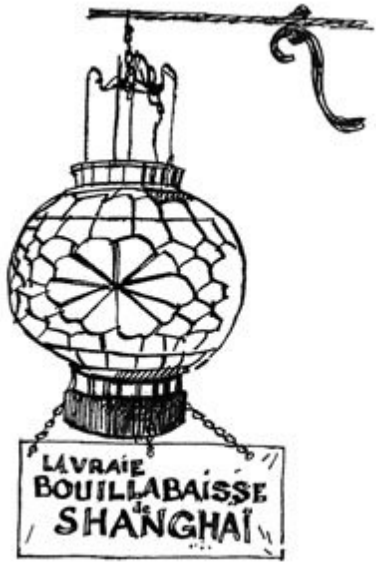
Au fil du temps, la bouillabaisse devint le plat « phare », le plat « culte » (moi aussi, je m'y mets à ce charabia) de la gastronomie provençale. Même Paris s'en mêla quand, au début du XIXe siècle, les Trois Frères Provençaux qui, originaires de Marseille, étaient en réalité beaux-frères, ouvrirent sous ce nom au Palais-Royal, juste à côté de l'actuel Grand Véfour, un restaurant à trente-six sous où venaient Bonaparte et Barras. À partir de 1808, changement de décor et le Tout-Paris s'y précipita pour découvrir la brandade de morue, le rouget, les côtes de mouton à la provençale et, aussi, la bouillabaisse, dont malheureusement Grimod de La Reynière, qui notait : « On y trouve difficilement de la place. Il faut presque l'emporter d'assaut pour se faire servir », ne nous a rien livré de sa composition.

Y mettait-on seulement des rougets ou bien des « muscardins » (petites seiches à l'encre noire, tomate et vin rouge), ou encore de la morue, comme à Martigues ? Uniquement des petits poissons – poutines, sardines, bogues et sauclets, aux épinards, bettes et oseille, comme au Revest-les-Eaux, près de Toulon ? Du vermouth, comme à Agde et de la langouste, un produit de riches dont la présence dans ce plat du petit peuple soulevait la colère de Marcel Pagnol ? Ou bien, comme à Marseille, de la pomme de terre, qui a toujours suscité l'indignation de nombreux puristes ? Et quels poissons ? Des poissons « nobles », tels la daurade royale, le loup, le turbot, le saint-pierre, la lotte ? D'autres plus rares comme le congre ou la murène ? Ou encore, pour se montrer fidèle à la simplicité originelle, exclusivement des poissons de roche : la rascasse, que sa fadeur rend impropre à tout autre usage, le grondin, la galinette, la girelle, le pageot, la baudroie ? Et le poulpe, la sardine et le maquereau dont le grand Reboul rappelait, en 1895, dans sa *Cuisine provençale*, l'impérieuse nécessité ? Et les croûtons frottés d'ail et de sauce rouille ou bien les tranches de pain de ménage séché, dont un Marseillais ne saurait se passer ?

Il est peu probable que les premiers pêcheurs dont je parlais, s'ils avaient sous la main de l'huile d'olive, de la tomate, de l'ail et de l'oignon, aient disposé de safran. Or, tout le monde vous le dira, une bouillabaisse sans safran, c'est Marseille sans la « Bonne Mère ». Même si Alexandre Dumas, un jour où il avait dû perdre la tête, dit que « son odeur peut entraîner la mort »…

Conclusion : la « Charte » que des restaurateurs de Marseille, pleins de bonnes intentions, ont signée afin de protéger et défendre « la recette authentique » est à prendre autant au sérieux que la sardine qui « bouchait le port ».

Non, oublions tout cela. La vraie bouillabaisse, je l'ai mangée à Shanghai au début des années 1980 – avant la poussée des gratte-ciel et des autoroutes – dans l'ancienne concession française, totalement déglinguée et moite de nostalgie.



On venait de m'indiquer l'adresse du dernier et unique restaurant français de la ville. Aussitôt, j'y courus. Accrochée au-dessus de la façade, il y avait une lanterne rouge, et, comme par hasard, c'était également le nom de ce gourbi sombre et dépeuplé dont je poussai la porte avec mon compagnon de voyage. Il y avait pour toute population une vieille femme fardée qui tournait la manivelle d'un gramophone d'où chuintait la voix, à peine audible, d'Édith Piaf. Oui, nous étions bien en France et même sur la Canebière dont la patronne avait emporté l'accent avec elle.

De voir débarquer chez elle des Français, plutôt rares à l'époque, ne semblait pas lui donner trop de palpitations patriotiques au cœur. Rosy, « Madame Rosy », en avait vu d'autres. « Les événements »…

Après nous avoir confié : « Ce soir, c'est calme » et débouché une vieille bouteille de pastis éventé, elle nous raconta, succinctement, ce qui l'avait conduite jusqu'à ce trou à rats, au pays des Fils du Ciel. Elle avait tenu à Marseille, sous l'Occupation, dans le quartier du Panier, une « maison », « une belle maison, où il y avait tout ce qu'il fallait. Les chambres, les salles de bains, vous auriez vu cela. Une jolie clientèle et des filles très gentilles. Jamais d'histoires. Question mentalité, rien à dire ».

Elle avait quitté la France au moment de la Libération, « pour raisons personnelles », et après un court passage en Indochine, elle s'était retrouvée à Shanghai, mariée, ou tout comme, à un Chinois. Ils avaient ouvert un bar, avec chambres à l'étage et « spécialités françaises » dont l'authenticité était garantie par une Perpignanaise et une demoiselle de Cholon, récoltées en route. Le négoce, sous les auspices bienveillants des autorités françaises de la concession, prospérait dans la félicité quand, malheureusement, l'année

suivante, les pèlerins de la Longue Marche posèrent là leur bâton et, comme même les « spécialités françaises » ne parvenaient pas à les dérider, Madame Rosy, se souvenant des bons plats de sa maman, se reconvertit dans d'autres spécialités également françaises, compatibles, celles-là, avec l'orthodoxie marxiste-maoïste. Par la suite, son compagnon défunta et elle se retrouva seule à assurer la pérennité de la gastronomie française dans un quartier croupissant où les belles façades de l'architecture coloniale pourrissaient d'ennui.

La confession s'étant achevée, elle nous proposa : « J'ai fait hier une bouillabaisse. Il m'en reste assez pour deux. Ça vous irait ? »

Et comment ! Une bouillabaisse au pays du petit *Livre rouge*, ça ne se refuse pas.

Au bout d'un moment, la chose, fumante à souhait, arriva sur la table. Après trente années, les souvenirs maritimes de Madame Rosy avaient pris un tour singulier. Dans un bouillon de couleur indéfinissable, plus proche du nuoc-mâm que du safran, au goût marqué de cinq épices, relevé d'une pointe de Pernod, végétaient des champignons noirs, des feuilles de salade, des tranches de courgettes, des bouts de carottes et des paquets de nouilles. La population nautique étant composée d'abalones, bien reconnaissables, et de morceaux énigmatiques dont notre hôtesse voulut bien nous indiquer les noms de famille : poisson-chat, requin et carpe.

Nous nous confondîmes en compliments qui parurent faire réellement plaisir à ce cordon-bleu téméraire. « Je suis heureuse, nous dit-elle, d'avoir affaire à des connaisseurs. Ici, à part quelques diplomates, la plupart des gens n'y connaissent rien, à la cuisine française. »

Bourgeoise (Cuisine)

Il y a la cuisine de cour. Et il y a la cuisine de cœur. Comment ne pas l'aimer puisque c'est une cuisine de femme et de mère ? Elle est beaucoup de notre histoire, de notre sol, de notre mémoire collective. La bonne cuisine et la tendresse vont toujours du même pas car ce sont les deux façons les plus éloquentes d'exprimer son amour.

Mais ne soyons pas dupes. La cuisine bourgeoise a bel et bien foutu le camp (et plus encore celle de « grande maison bourgeoise » dont je parlerai plus loin à propos d'André Guillot). Enfin, disons qu'elle a presque disparu (et peut-être pas pour toujours). À commencer par les concierges qui en étaient les vestales. Il y a belle lurette que les parfums du miroton ne vaporisent plus les cages d'escalier. Dans les ménages même, seul un dernier carré d'invincibles continuent d'honorer fidèlement la daube, la blanquette, le pot-au-feu, le civet de lapin, la potée, la tête de veau, la langue de bœuf, la tarte aux pommes et le clafoutis. Le succès, dans les grandes surfaces, du prêt-

à-manger, orné de la bobine d'un grand chef, a achevé de nous désapprendre à prendre notre temps. Et comme personne « n'a le temps », la cuisine bourgeoise s'est fait souffler ses places fortes les mieux affermies. Le « nouveau bistrot » dont la vague est saluée à grands coups de trompe, s'est converti à une cuisine plus ambitieuse, qui n'arrive pas à grimper aux sommets mais parvient très bien à tout rater.

L'écrivain Alain Gerber, toujours inspiré, a dit fort justement : « Neuf fois sur dix, la cuisine bourgeoise dont on enseignait à atteindre la perfection avec des moyens souvent précaires est devenue petite-bourgeoise. » Quand ce n'est pas « bobo », ce qui est encore pire. Cuisiner comme sa concierge (remplacée par un numéro de code) ou la Françoise de Marcel Proust, cela ne fait pas assez chic. Les plats de pauvres, au fil de l'histoire, sont devenus des plats de riches (songez seulement au cassoulet et à la bouillabaisse). J'ai lu récemment une déclaration de Ferran Adria, qui par ailleurs est un immense cuisinier : « Je me fous de la cuisine de ma mère. » Je comprends ce qu'il veut dire par là, lui qui est exclusivement voué à la recherche la plus avancée, mais en même temps je me réjouis d'apprendre que lorsqu'il se met à table il se régale de jambon et de bons vieux plats de ménage. Un homme de goût peut en effet difficilement se passer du souvenir du lait maternel.

En matière de cuisine bourgeoise, les plus grands cuisiniers échouent bien souvent à s'y essayer, faute d'une véritable complicité avec l'esprit d'un art qui n'est pas tout à fait le leur. « Quand un grand chef réalise un navarin, nous confiait André Allard, il hésite à mettre des bas morceaux avec du gras et des os. Or, gustativement, un navarin qui ne comporte que de l'épaule ou du gigot ne sera jamais un navarin. On peut le présenter avec une sauce immaculée et des légumes délicatement tournés, on est quand même passé complètement à côté. »

La cuisine bourgeoise ne possède peut-être pas la plus raffinée des âmes mais c'est la sienne.

Pour expliquer son déclin, on incrimine volontiers les produits. Un alibi qui ne tient qu'à moitié. Les très bons produits, c'est vrai, sont coûteux et plus difficiles à trouver qu'autrefois. Mais n'exagérons rien. Ils ne sont pas devenus inaccessibles. C'est le talent à mettre la main dessus qui manque le plus. Une chose que l'on devrait enseigner aux jeunes enfants en les emmenant au marché.

À ce propos, sur mon petit marché à Saint-Mandé, il y a une délicieuse dame tunisienne dont l'étal est un régal, d'abord pour les yeux, ensuite pour le palais. Chez elle, tout est bon et pas plus cher que dans les autres travées. Je l'ai questionnée sur ses sources d'approvisionnement : Rungis, comme tout le monde. Alors, pourquoi cette différence : « C'est mon mari, m'a t-elle répondu. Il a du nez. »

Ce n'est pas plus compliqué que cela. À moins d'être une vraie cruche, cela peut s'apprendre. Aussi, me dis-je, tout n'est pas perdu.

Pour citer encore André Allard (Ah ! le canard aux navets de sa femme

Fernande !), je me souviens d'une réflexion – prémonitoire, espérons-le – qu'il fit, il y a bien longtemps : « C'est l'écologie qui ramènera la cuisine bourgeoise. » Et il avait ajouté : « Il est plaisant de constater qu'à mesure que nous nous éloignons d'elle pour imiter les Américains, ceux-ci renient leur propres habitudes alimentaires et se rapprochent de celles qui étaient naguère les nôtres. »

Oui, direz-vous, mais ce qui manque, ce sont les femmes et c'est le temps.

En effet, les « mères » se comptent sur les doigts d'une main et, contrairement à toutes les salades qu'on nous fait brouter dans certains médias, la plupart des jeunes femmes, même nées dans le sein de la profession, répugnent à exercer un métier si pénible. Dans les maisons où la patronne cuisinait elle-même, on prend un « petit chef » qui croirait déchoir en reprenant le répertoire.

Allant dîner dans un délicieux petit mas de vigneron, au cœur de l'arrière-pays tropézien, je m'aperçois que le menu unique, dont je faisais jusque-là mes choux gras, a été chamboulé. À part une pissaladière, la Provence avait totalement disparu. D'ailleurs excellente, la pissaladière ; en revanche, le reste était un désastre. Une mauvaise réplique de la cuisine à rubans, ronds de jambe et prestigieux masquages, dont Marie-Antoine Carême, chef de bouche des empereurs et de Talleyrand, fut le savant praticien. À la fin du repas, le chef, puisque c'est un chef qui avait pris la place de la brave dame qui nous avait jusque-là régalés, vint à notre table : « Il faut que je vous dise, monsieur Millau, j'ai fait les grandes maisons, à Lyon et à Paris. Ici, je vais renouveler tout ça. J'ai gardé la pissaladière pour faire plaisir à la cuisinière d'avant mais ne craignez rien, j'ai quelque chose en tête pour la remplacer. Une mousseline de Saint-Jacques, vous m'en direz des nouvelles. »

Une autre fois, dans le haut Var, me rendant, sur le coup de midi, devant

la fontaine d'une exquise place de village, dans une petite auberge dont le Guide Gault-Millau avait vanté la savoureuse sincérité, j'ai lu sur la carte affichée à l'extérieur : « Magret de canard au caviar. » Je vous le jure ! Le nouveau chef était sur le pas de la porte, les bras croisés, attendant le client. Évidemment, j'ai fui. Comme l'a écrit subtilement Roland Barthes, à propos de la cuisine du « nappé » : « On s'ingénie à glacer les surfaces, à enfouir l'aliment sous le sédiment lisse des sauces, des crèmes, des fondants, des gelées […] D'où une cuisine du revêtement et de l'alibi qui s'efforce toujours de travestir la nature première des aliments, la brutalité des viandes ou l'abrupt des crustacés. »

Mais revenons à nos dames. Quand elles sont aux fourneaux des restaurants, elles n'ont plus qu'une idée en tête : rivaliser avec les hommes, voire les dépasser et devenir à leur tour des Veyrat, des Loiseau ou des Robuchon. Cela ne me dérange en rien et je suis ravi pour elles quand l'une décroche une troisième étoile et que l'autre est mûre pour donner des cours à la Sorbonne mais, personnellement, je préfère, sans remonter aussi loin dans le passé que les mères de légende, invoquer les mânes d'une Georgette Descats, d'une Hélène Barale, d'une Marie-Claude Gracia, d'une Odile Engel, d'une Fernande Allard, d'une Adrienne Biasin et leur cuisine d'amour où les femmes, quand elles le veulent, sont insurpassables. Pourquoi vouloir rivaliser quand on peut être unique ?

À la maison, si les femmes reconnaissent baisser les bras, c'est, disent-elles, parce qu'elles n'ont plus le temps. Et aussi parce qu'il y a de moins en moins de mamans en mesure de transmettre le flambeau à leurs filles. Admettons. Pourtant, je ne suis pas entièrement convaincu. Les bons plats de ménage préparés d'avance et réchauffés le lendemain n'en sont que meilleurs. Franchement, est-ce que cela ne vaut pas le coup de sauter, un soir de temps en temps, un épisode de « L'Île de la Tentation » ou même d'*Urgences* pour préparer une blanquette (sans farine ! sans farine !) qu'on mangera le lendemain en famille ?

En vérité, il y a quelques raisons d'espérer. Les cours de cuisine font le plein et les livres de cuisine n'ont jamais été si nombreux et ne se sont jamais si bien vendus. Un simple effet de mode ? Je ne suis pas devin. On ne reviendra certainement pas au temps des Françoise de *À la recherche du temps perdu*, ni de la gourmande Mme Colette. Mais si Coco Chanel avait raison de dire : « La mode, c'est ce qui se démode », mon ami Gerber a raison d'ajouter : « La mode, c'est ce qui reviendra un jour à la mode. »

Branché

Resto branché, cuisine branchée, gastro branchée, public branché, critique branchée… La lecture de la (nouvelle) presse gastronomique, des

magazines de mode et de déco, qui font très fort, des cartes de restaurant ou des communiqués d'attachées de presse, plonge dans le ravissement. Le bobo-branchado est la langue reine, en renouvellement permanent, qui mériterait un volume entier et une chaire à la Sorbonne. Laissez-moi vous en faire savourer, dans un joyeux désordre, un trop bref recueil. Rien de ce qui suit n'a été inventé. C'est de l'art brut dans la plénitude de sa forme et la beauté de son expression.

Régression de sardine à la betterave

Brume matinale d'un rouget au jus de sarrazin torréfié, facette d'une pulpeuse tomate liée de boulgour

Steak haché au Toblerone

Coquillette Lustucru au bleu de méthylène

Chawanmuchi de foie gras et œuf battu cuit à la vapeur

Le pigeon qui arrive elliptique dans une composition glabre

Meccano de vanille et ses boulons de fruits

Un oxymore culinaire aux assiettes bipôles faisant se téléscoper le chaud et le froid, le cru et le cuit, le dense et le fluide

Le chou-fleur revisité… La sardine revisitée… Le bœuf mode revisité

Une cuisine d'émotion et de simplicité décalée à base de must de pomme de terre et de poulet aux épices terre de sienne

Un dessert qui file magistralement de l'oblique dans le rectiligne

Fraîch'Attitude… Attitude bouillabaisse déstructurée… Attitude caviar…

Un géant de la cuisine au feeling

Un formidable agitateur tradition-fusion qui a fait son cooking out

Inspiration snacking

La transmission food de must

Une convivialité bistronomique

Atmosphère ludique dans un déroulé d'espace qui tombe sans faux plis

Un gyrophare de la cuisine world and fun

Un chef autodidacte inspiré qui privilégie l'instant de la modernité

Un resto modeux zesté typiquement frenchie, chargé d'affect

La cantine chic biz-seventies

Un look total épuré

Une macrobiotique qui ouvre un champ de compréhension, suivie bientôt de l'ivresse limpide d'habiter le cosmos

Un new conceptor

Un cozy-bunker militant

Un lieu d'écoute barococo-chic

Une cuisine intemporelle revisitée pour l'éternité

Brillat-Savarin

Jean Anthelme Brillat-Savarin, le mamamouchi de la gastronomie, était-il un grand nul ?

Grand, assurément. Par la taille. Nul : la chose a été tellement dite, écrite et répétée que l'on peut s'étonner de la vigueur des acclamations qui accueillirent la sortie de la *Physiologie du goût*, en 1825, un an avant la mort de l'auteur, et qui n'ont pas cessé depuis. Aurait-il été un imposteur, ce conseiller à la Cour de cassation, grand chasseur et amateur de restaurants, parfait « honnête homme des Lumières », qui parlait quatre langues, entendait

la chimie, l'économie politique, la médecine, l'astronomie, l'archéologie et suffisamment la musique pour occuper le pupitre de premier violon au théâtre de New York où, fuyant la Terreur, il avait débarqué en 1794 ? Il inventa même un instrument bizarroïde mais pas si stupide que cela : l'« irrotateur ou fontaine de compression appropriée à parfumer les appartements ».

L'écrivain fut adulé par Hoffmann qui parla d'un « livre divin qui a porté à l'art de manger le flambeau du génie » et, mieux encore, par un Balzac mouillé d'admiration qui, le hissant au niveau de La Bruyère et de La Rochefoucauld, prétendit qu'« aucun auteur n'avait su comme lui donner » à la phrase française pareil éclat. Il en profita d'ailleurs pour articuler une de ces grosses bêtises dont s'accommodait son génie : « Il offrait, dit Balzac, une des rares exceptions à la règle qui destitue de toutes facultés intellectuelles tous les hommes de très haute taille. »

Mais alors, comment expliquer les raclées verbales qu'infligèrent à Brillat-Savarin des auteurs dont le renom n'était pas moindre ? Baudelaire, par exemple, qui le traita de « grand sot » et de « grosse brioche insipide dont le moindre défaut est de servir de prétexte à une dégoisade de maximes niaisement pédantesques, tirées du fameux chef-d'œuvre ». Ou bien le grand Carême qui niait que Brillat-Savarin ait jamais eu du goût : « Ni M. Cambacérès ni M. Brillat-Savarin n'ont jamais su manger. Ils remplissaient tout simplement leur estomac. » Ou encore Charles Monselet, écrivain de cuisine et ami de Balzac : « Brillat-Savarin n'a rien de très sérieux dans ses idées. C'est un buveur d'eau de Seltz, un petit maître qui se préoccupe autant de faire briller son esprit que son appétit. Il a hérité de toute la gloire qui revenait à Grimod de La Reynière. »

Même ruade de la part du marquis de Cussy, amphitryon et gourmet

reconnu qui tenait l'œuvre du magistrat gastronome pour dépourvue d'intérêt et, enfonçant le clou, précisait : « Il mangeait copieusement et mal. Il choisissait peu, causait lourdement, sans vivacité dans le regard. »

Une œuvre qui ne résista pas plus à l'analyse qu'en fit Édouard Nignon, praticien cultivé et incontesté. L'examen technique des quatre recettes présentes dans la *Physiologie du goût* intéressant le faisan, l'omelette du Curé au thon et à la laitance de carpe, les œufs au jus et la fameuse fondue au fromage (Brillat-Savarin en faisait tout un plat, de ces œufs brouillés au fromage qu'il plaçait au sommet de la gastronomie), lui fit conclure par cette sentence sans appel : « Il ignorait tout de l'art de la cuisine. »

En effet, le faisan « Sainte Alliance », sous son appellation ronflante, est des plus douteux. Flanqué de deux rôties de pain, plus longues que lui et attachées par des ficelles, sa chair ne pouvait que se trouver amollie à ce contact. De plus, si l'on pique l'oiseau, comme il le prescrit, il perdra son jus. De même, son insistance à tenir le dindon pour supérieur à toutes les volailles ne peut faire oublier qu'une poularde et un chapon sont infiniment meilleurs. « Le dindon, écrivait-il, est certainement l'un des plus beaux cadeaux que le Nouveau Monde ait fait à l'Ancien »…

Reste à essayer de comprendre pourquoi Brillat-Savarin fut l'objet d'un pareil flingage ? Laissons Baudelaire qui ne lui pardonnait pas de ne pas avoir parlé du vin et Carême, dont la jalousie était maladive, qui le haïssait de ne pas avoir cité son nom. Quant à ses autres détracteurs, ils se trompaient de sujet. Brillat-Savarin n'était ni un cuisinier ni même, sans doute, un vrai gourmet. Élu un peu hâtivement pape de la gastronomie, il ne pouvait se comparer à un Talleyrand ou, plus tard, un baron Brisse. Il n'était pas davantage un bon « reporter » gastronomique comme le furent Grimod de La Reynière, Joseph Favre ou Charles Monselet. Au contraire d'un marquis de Cussy dont *L'Art culinaire* fait saliver, chez Brillat-Savarin, les émotions, les frémissements du palais, les envies de l'appétit se transmettent assez mal et peu souvent. C'est qu'en vérité il discourt, souvent admirablement (« Méditation II : Du goût » est un monument), parfois avec la lourdeur du plomb, quand il ne tombe pas carrément dans les lieux communs. D'ailleurs, il ne s'en cache pas.

Le sous-titre de *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante* est clair. L'auteur entend entretenir ses lecteurs de « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit ». Son propos n'est ni de leur enseigner la cuisine ni de leur faire partager des émois de table dont il n'est pas certain, d'ailleurs, qu'il les éprouve lui-même et, en tout cas, toujours à bon escient. Son entêtante fondue en fait douter.

Bien sûr, il y a ses aphorismes, que l'on cite à longueur de siècle, les uns superbes (« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », « Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par appétit et le récompense par le plaisir »), d'autres très contestables (« On devient cuisinier,

on naît rôtisseur »), ou de la plus grande platitude, pour ne pas dire niaiserie (« La gourmandise est un acte de notre jugement par lequel nous accordons la préférence aux choses agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité », « La soif est le sentiment du besoin de boire »). Sans parler d'affirmations aberrantes, comme celle qui tendrait à nous faire croire qu'un financier a nécessairement plus de goût qu'un petit commis…

Mais l'important n'est ni dans les passages plaisants ou anecdotiques ou au contraire assommants de la *Physiologie*, mais dans sa nouveauté.

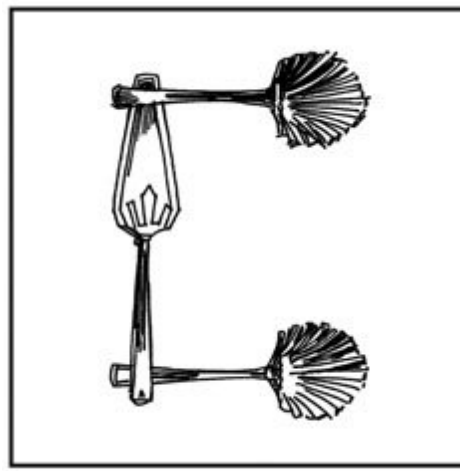
Brillat-Savarin est, en effet, le premier à avoir intellectualisé la gastronomie et à en avoir fait une affaire de langage.

Évidemment, je ne suis pas certain que tous les lecteurs y trouvent leur compte. Le professeur, le chercheur, le sociologue, oui, très certainement. Il suffit de se reporter à la « Lecture » qu'en a faite Roland Barthes, éditions Hermann (« C'est de bout en bout le livre du "proprement humain" car c'est le désir (en ce qu'il se parle) qui distingue l'homme »), pour comprendre très vite que Brillat-Savarin n'appartient pas – ou plus – aux simples mortels amateurs de bonne table et qu'il a filé dans les hautes sphères de l'intellectualisme.

Mieux encore, aux dernières nouvelles, la cuisine moléculaire se l'approprie, au prétexte qu'il avait annoncé, en effet : « Ceux qui viendront après nous en sauront davantage et il n'est déjà plus permis de douter que la chimie ne révèle les causes ou les éléments primitifs des saveurs. »

Je signale, toutefois, en passant, que le chef Jules Maincave, héraut à la veille de la guerre de 1914 de la « Cuisine futuriste », avait déjà proclamé : « Nous voulons une cuisine adaptée aux conceptions de la science moderne »…

1- Je rappelle que Robert Parker, le gourou américain, poids lourd des vins technologiques, très charpentés, plutôt sucrés, à très forte maturité, vieillis dans le chêne neuf, thermovinifiés, levurés, sulfités et destinés à plaire partout dans le monde, est la bête noire de l'auteur du célèbre film *Mondovino*, Jonathan Nossiter, qui privilégie, au contraire, le terroir, la spécificité et la pointe d'acidité.



Canard laqué

Cela aurait pu être le canard laqué le plus cher du monde : cent mille dollars ! Dans le Guide Gault-Millau de New York, publié en anglais aux États-Unis, nous avions épinglé le nouveau restaurant chinois le plus à la mode de la ville, un certain Mr. Chow. J'y ai croisé Truman Capote, c'est dire… À Londres, où Mr. Chow faisait également un tabac, la cuisine était passable, mais ici, c'était une calamité.

L'orgueil de la maison, « the glazed Peking duck » – canard laqué – n'avait rien à voir avec l'original, dont l'empereur Qian Long, de la dynastie des Ming, raffolait mais que l'on connaissait déjà à la cour impériale des Song aux XIV-XVe siècles. Faute impardonnable, chez Mr. Chow, il n'y avait qu'un service au lieu des trois traditionnels, et les petites crêpes qui auraient dû être ultra-fines avaient l'épaisseur et la lourdeur de grossiers pancakes.

Milliardaire, armé de puissants amis, Mr. Chow nous attaqua en justice, nous réclamant cent mille dollars de dommages-intérêts pour avoir médit de ses crêpes. Du jamais vu dans le monde de la restauration, même aux États-Unis où pourtant… Hypermalin, il avait engagé un avocat français qui avait

un cabinet à Paris, un autre à New York, et aucun scrupule patriotique.

Le procès se déroula, Dieu sait pourquoi, à Brooklyn devant un jury composé majoritairement de Portoricains noirs, dont la compétence en matière de canard pékinois ne pouvait, n'est-ce pas, être mise en doute. Après un réquisitoire flambant à l'encontre de ces deux Frenchies arrogants qui venaient apprendre non seulement à de braves citoyens américains à manger mais à un célèbre restaurateur chinois comment faire de vraies crêpes à la pékinoise, notre adversaire demanda au juge, qui accepta aussitôt, la permission de faire la preuve, devant ces messieurs et dames du jury, des talents du chef de Mr. Chow.

Alors commença un incroyable numéro de cirque. Deux Chinois, trimballant une table et une petite bonbonne de propane, y posèrent un réchaud, une poêle, des assiettes et un grand bol rempli d'une préparation à crêpes. Puis arriva un cuisinier bedonnant en tenue blanche et toque, pénétré de son importance. Excellent comédien, avec un jeu de bras époustouflant, version asiatique d'un Toscanini à son pupitre, il fit sauter une vingtaine de crêpes, pas plus épaisses que du papier à cigarettes, dont il emplit une assiette où les membres du jury étaient invités à piocher, avant que vînt le tour du juge et de ses assesseurs.

La farce avait été brillante mais le baisser de rideau catastrophique pour Gault-Millau qui se retrouva condamné. Il y avait heureusement la possibilité de faire appel.

Un article dans le *New York Times* déclencha une vague fantastique en notre faveur. La presse, les radios, les télévisions – près de six cents médias à travers tout le pays – s'unirent pour soutenir notre cause devant la cour d'appel. Ils ne le faisaient pas pour nos beaux yeux mais parce que, si nous

perdions, ce serait un coup terrible porté au droit à la critique non seulement gastronomique mais dans bien d'autres domaines.

À nous de nous ruiner en frais d'avocats (aux États-Unis, c'est un sport hors de prix) mais cela en valait la peine : nous gagnâmes contre Mr. Chow qui, ce coup-là, ne fut pas autorisé à faire sauter de crêpes.

À quelque temps de là, de passage à New York, je reçus un appel de la part de l'honorable mandarin du canard laqué : il m'invitait à déjeuner dans son restaurant ! Une occasion que je ne pouvais pas laisser passer. Il me fit un accueil chaleureux, comme si nous avions été des amis de toujours. Cette fois, le canard laqué fut servi en trois services, avec des crêpes aériennes, mais surtout, j'eus droit de sa part à une extraordinaire confidence : « Monsieur Millau, vous m'avez fait un merveilleux cadeau. D'accord, j'ai perdu, mais regardez cette montagne d'articles. Il y en a eu plus d'un millier, sans compter la télévision et la radio qui chaque fois prononçaient mon nom. Jamais je ne me serais offert une campagne de publicité pareille ! À présent, l'Amérique entière connaît le restaurant de Mr. Chow, et comme je vais en ouvrir une chaîne, le travail aura été fait aux trois quarts. » Puis il ajouta, hilare : « C'est d'ailleurs pour cette raison que je vous ai attaqué. Votre article n'était pas bien méchant et, d'ailleurs, vous aviez certainement raison. »

On comprendra dans ces conditions que le canard laqué m'ait rendu prudent et que je n'aille pas chercher noise à tous les « chinois » de Paris qui prétendent que le leur est « l'authentique ». Quand on connaît le parcours d'un canard de Pékin avant d'avoir droit à ce noble titre, la cause est vite entendue.

Son élevage et son gavage sont la spécialité des éleveurs de la région de Pékin mais aussi de Tsien-Tsin et de Mongolie. Il est égorgé lorsqu'il a atteint le poids de 3 kilos – un peu plus de deux mois – et on l'a nourri grâce à un savant dosage de maïs, blé noir, riz noir et brisures de riz qui lui a donné une chair blanc-rose et une peau très fine et fragile. La préparation, ensuite, nécessite les plus grands soins. Une fois égorgé, le canard est ébouillanté dans de l'eau à 60 ˚C, parfumée au gingembre, plumé avec une petite pince et, avec un gonfleur, on le remplit d'air sous la peau par l'orifice de saignage, puis, par une incision de 5 centimètres, on retire délicatement les intérieurs ; après quoi, on rince la bête trois fois dans une bassine d'eau, on l'asperge à l'eau bouillante, on la badigeonne de miel liquide, on la pend dans un courant d'air et on la laisse sécher une douzaine d'heures. Avant de la mettre dans un four spécial, on remplit à moitié l'intérieur d'eau bouillante, par le croupion, que l'on obstrue avec du sogo. La chair va ainsi cuire de l'intérieur par vaporisation de l'eau bouillante.

Il y a différentes méthodes de rôtissage. La moderne et la moins raffinée, par l'électricité. Et d'autres, traditionnelles. L'une consiste à cuire dans un four fermé, chauffé préalablement par des épis de maïs. Une autre à suspendre le canard par la tête dans un four ouvert, en brique, muni de crochets métalliques, où la température doit être maintenue à 250 ˚C, pendant quarante minutes. On utilise de préférence du bois d'arbre fruitier – poirier, jujubier –

qui fume très peu. Les flammes ne touchent pas la peau du canard ; c'est la chaleur dégagée par les parois du four qui rend sa peau croustillante. Le rôtisseur veille à déplacer le canard au bon moment pour que chaque côté s'imprègne de la chaleur. Ce n'est pas une petite affaire car, bien entendu, il a plus d'un canard dans son four. Si le feu marche trop fort, la graisse coule et la peau devient trop mince, et s'il est trop faible, la chair a un excès de graisse.

Vous avez compris qu'en Europe il est impossible d'observer ces règles précises et qu'on doit se contenter d'un « à la manière de » et, le plus souvent, d'un canard qui n'est pas laqué mais frit, avec pour alibi un petit badigeonnage de sauce au miel. Cela peut être bon mais sans comparaison avec ce qui est servi depuis cent trente ans à Pékin au célèbre Quanjude où, sur plusieurs étages, huit cents convives font crépiter leurs baguettes. Depuis ma visite, Quanjude est devenu une multinationale du canard laqué en créant des succursales dont j'ignore ce qu'elles valent. En tout cas, on y observe (sur commande) la règle des trois services, comme certains « chinois » du Chinatown parisien du 13e (Fung Shun, avenue de Choisy ou New Chinatown, rue Javelot, près du supermarché des Frères Tang. Du moins au moment où j'écris ces lignes car rien n'est plus versatile qu'un restaurant chinois. Les patrons aussi bien que les chefs disparaissent aussi rapidement qu'ils apparaissent).

Mais revenons aux sources. Le canard entier (forcément, entier et non en pièces détachées comme on le voit un peu partout) est découpé devant la table et l'on commence par servir la peau croustillante et caramélisée que l'on roule dans de petites crêpes de blé transparentes (les fameuses petites crêpes…) avec des morceaux de ciboule, de poireau ou de concombre, que l'on trempe dans une sauce sucrée et légèrement salée, notamment aux prunes aigres. Ensuite, la chair dont chaque tranche doit avoir son morceau de peau, accompagnée de nouilles sautées aux petits légumes, et enfin le bouillon préparé à partir de la carcasse et servi avec d'autres légumes.

Maintenant, je vais vous surprendre : avec le canard laqué, il y a un vin qui fait merveille, c'est le vin d'Arbois et, plus que tout autre, un château-chalon.

Et vous surprendre une seconde fois en vous disant que, faute d'aller dîner à Pékin, vous pouvez acheter chez les Frères Tang un honorable bien qu'apostat canard laqué (sous cellophane…) à emporter à la maison ou à manger chez Li Ka Fo, avenue de Choisy, l'un des petits « chinois » les plus populaires du quartier.

Ne le répétez pas aux empereurs Song et Ming : ils en avaleraient leurs baguettes.

Puisque je vous tiens, je vais vous poser une petite question : savez-vous combien il y a de restaurants chinois – de vrais chinois, non de vietnamiens, cambodgiens, laotiens ou thaï – dans le Grand Paris ? Non, vous ne savez pas ? Je vais vous le dire : il y en a un certain nombre. Et même un peu plus.

Ou au contraire un peu moins. Le Chinois est un pur produit de la comptabilité « créative ». Selon les cas, il y en a moins, selon d'autres il y en a plus. Il y a quelques années, la mairie du 13e avait enregistré… trois morts dans l'année. Un miracle dû sans doute au bon air des cimes de l'avenue de Choisy… Bref, on n'a toujours pas compris – moi, le premier – où s'en allaient mourir les Chinois.

En revanche, je peux vous dire comment et quand ils sont arrivés à Paris pour la première fois. Un petit coin de l'Histoire relativement peu connu.

Contrairement à ce qui est raconté un peu partout, ce n'est pas au lendemain de la Première Guerre mondiale que s'est ouvert un « chinois » à Paris, mais en 1910, rue des Carmes. Il était fréquenté principalement par les gens de l'ambassade et, dans l'arrière-salle, on fumait l'opium. En revanche, il est vrai que la première « colonie » a fait son apparition dans les années 1920, quand le bataillon des colporteurs de la région de Ts'ingTien, expédiés dans la France en guerre, comme « volontaires » par notre allié chinois, ont « oublié » de prendre le bateau qui devait les rapatrier et se sont rassemblés près de la gare de Lyon dans deux ruelles obscures, le passage Raguinot et l'impasse Brunoy. Végétant dans de petits hôtels crapoteux, ils ont commencé par acheter de la petite maroquinerie aux Arabes qu'ils sont allés revendre en banlieue.

En 1923, une cantine, où l'on servait des nouilles sautées, s'est ouverte dans ce mini-quartier zonard qui sera connu plus tard, avant d'être démoli et nettoyé de ses dealers et squatters, sous le nom d'îlot Chalon. Puis, deux ou trois petits gourbis minables où l'on servait de la soupe, mais toutefois connus – sinon fréquentés – par une certaine « bonne société » parisienne qui y envoyait son chauffeur ou son valet de chambre s'approvisionner en opium. Jean Cocteau fut de ces clients-là.

Sous l'Occupation, la centaine de Chinois qui s'accrochait à son « rêve parisien » fit profil bas, et c'est seulement à partir de la fin des années 1940 que d'anciens colporteurs ils devinrent restaurateurs, tandis qu'une petite colonie indochinoise s'implantait au Quartier latin, grossie massivement, au lendemain de Diên Biên Phû, par plusieurs vagues de réfugiés, fuyant le Nord communiste, puis peu à peu la Cochinchine et Saigon, où Cholon avait été depuis bien avant la guerre un bastion chinois plus ou moins bien intégré.

Aujourd'hui, « nos Chinois » ont commencé par être des rescapés de la Chine de Mao, *via* Hong-Kong, qui, à leur tour, ont fait venir, avec heureusement moins de difficultés, leur famille et leurs amis. Tout ce petit monde – je ne vous apprends rien – s'est fabriqué son Chinatown autour de la place d'Italie, un second au carrefour Belleville, et a même débarqué dans les « beaux quartiers » comme, par exemple, autour de l'avenue Victor-Hugo où ils ont raflé à tour de bras des cafés-tabacs et des magasins d'alimentation. Ce sont des immigrés modèles. Ils paient cash, n'embêtent personne et, en règle générale, quand ils ont quelqu'un à descendre, cela reste entre amis.

J'ai toutefois une requête à formuler.

Il n'y a pas, à Paris, un seul restaurant chinois – un vrai – capable de rivaliser avec ce qui existe à New York, San Francisco ou Londres, sans parler, bien sûr, de Singapour et encore moins de Hong-Kong. Qu'il s'agisse de la cuisine, du décor ou des deux, nous en sommes à des années-lumière.

Carte (Lire une)

Quand je sillonnais les routes de France à la recherche de bons restaurants, j'aimais bien me lancer à l'aventure, sans avoir la moindre idée de ce qui m'attendrait derrière la porte. Cela m'a procuré le fin plaisir de tomber sur d'épouvantables gargotes, fort utiles à mon expérience car celui qui n'a pas eu l'expérience de la mauvaise cuisine ne peut vraiment apprécier la bonne.

Peu à peu, j'ai appris à me fier tout d'abord à l'aspect extérieur des restaurants, dont le déchiffrage est fort instructif et, plus encore, à la lecture de la carte ou du menu affichés sur la façade. Cela m'a valu de faire, en marchant, quelques découvertes inoubliables dont celle du Vivarois que Claude Peyrot, dont personne ne parlait alors, venait d'ouvrir avenue Victor-Hugo, à trois minutes de chez moi.

D'autres fois, la rencontre se révélait carrément cocasse. Aux environs d'Ozoir-la-Ferrière, je m'arrête au hasard devant une auberge, jette un coup d'œil sur la carte et y lis la mention suivante : « Saumon fumé du patron. » Ah ! me dis-je, le patron est sûrement un fin pêcheur qui s'en va titiller le saumon dans les gaves ou en Écosse et le fume ensuite de ses mains. J'entre donc d'un pas alerte et, une fois à table, demande au garçon : « Dites-moi, ce saumon, pourquoi est-il "du patron" ? — Avec plaisir, monsieur, me répond-il d'une voix pénétrée de l'importance du message à délivrer. C'est le patron qui le coupe. » La suite ne fut pas mal non plus. Je trouvai une plume dans le pâté de lapin qui n'était d'ailleurs pas mauvais et une mouche dans la sauce du ris de veau qui ne l'était pas moins. Je hélai le garçon qui remporta l'assiette et la rapporta avec la même sauce, débarrassée de l'insecte mais avec cette fois, pour faire diversion, un gros cousin, autrement dit un moustique, qui se débattait avec l'énergie du désespoir.

Évidemment, ces bons moments ne se laissent pas annoncer par la seule lecture de la carte… Il n'empêche que si une carte vous éclaire rarement sur le talent du chef ou sur la propension des diptères à se crasher dans la sauce, un décryptage, même rapide, permet souvent d'éviter le pire.

Première précaution : se méfier des cartes d'une longueur interminable, sauf, évidemment, dans de grandes maisons où le choix est abondant. Mes conseils valent pour des restaurants dont on ignore tout ou qui sont recommandés par des guides faisandés.

À propos de la longueur des cartes de grandes maisons, j'aimerais

signaler que pour Brillat-Savarin la règle était impérative. Le client qui venait s'asseoir devait se voir proposer le minimum suivant : 12 potages, 24 hors-d'œuvre, 15 ou 20 entrées de bœuf, 20 entrées de mouton, 30 entrées de volailles et de gibier, 16 ou 20 de veau, 24 de poissons, 15 de rôt, 12 de pâtisserie, 50 entremets, 50 desserts. Soit environ 275 plats. En dessous de cette misère, un restaurant n'était pas un restaurant.

J'ai sous les yeux, tirées de ma collection, les cartes de quatre célèbres établissements parisiens en 1815. Le tableau de chasse était un peu plus raisonnable : 226 plats chez les Frères Provençaux, 223 chez Ledoyen, 188 au Rocher de Cancale, 190 chez Véry. De nos jours, La Tour d'Argent, dont l'offre compte parmi les plus fournies, atteint péniblement la centaine de propositions, dont une bonne vingtaine sur commande. Pauvre Brillat-Savarin : il n'aurait plus eu qu'à se jeter dans la Seine !

Mais revenons à notre propos de départ. D'abord, se méfier des panonceaux qui fleurissent la façade. Les panonceaux sont une pratique d'avant-guerre, quand des associations d'automobilistes décernaient des attestations plus ou moins fantaisistes. Il y en eut plus de quatre-vingts. Puis vinrent ceux de clubs « gastronomiques » aux noms ronflants et de guides pas toujours désintéressés. On constate depuis quelque temps une décrue des « signes extérieurs », mais méfiance tout de même.

Si un certain nombre de plats sont marqués « en saison seulement » et en face, rien, pas de chiffres, c'est bon signe. À l'inverse, des Saint-Jacques hors saison ne disent rien qui vaille. Je me souviens d'un soir chez Roger la Grenouille où, surpris de voir annoncé, hors saison : « Coquilles Saint-Jacques fraîches », je demande au patron : « Vous êtes sûr qu'elles sont fraîches ? » il me lance, outré : « Bien sûr qu'elles sont fraîches ! » et revient avec un sac en plastique qu'il me colle sous le nez. Ce sont en, effet des Saint-Jacques, mais décortiquées et décongelées. « Vous voyez ce que je vous disais. Elles sont fraîches », fait ce brave homme. De même si un lundi on vous propose une dizaine de poissons alors qu'il n'y a pas de marché le lundi, n'insistez pas. D'ailleurs, c'est une tradition pour les bons restaurants de poissons de fermer le lundi.

La bonne cuisine, ne l'oubliez pas, est celle du dernier moment. Dans beaucoup de restaurants, la fameuse « mise place » permet de tout préparer le matin pour le soir, quand ce n'est pas la veille ou l'avant-veille. Et c'est le désastre de l'étuve, des sauces réchauffées, etc. Lorsque pour certains plats un délai d'attente est signalé sur la carte (poularde rôtie, trente minutes), ne râlez pas, c'est au contraire un indice de qualité. Se méfier de l'auberge « de week-end » qui affiche un mercredi ou un jeudi vingt plats de viande différents. Il n'a pu écouler toute cette marchandise, n'ayant pas assez de clientèle en début de semaine, et tout ce qu'on vous servira aura donc plusieurs jours de frigo. Mieux vaut se rabattre sur le plat du jour qui, le ciel aidant, sera vraiment du jour. En revanche, le même plat proposé le soir est à éviter : c'est, réchauffé, celui du déjeuner. Sauf, bien sûr, s'il s'agit d'une daube, d'un pot-au-feu, bref

d'un de ces plats encore meilleurs quand ils repassent sur le feu.

Dans les bistrots et les restaurants de quartier dont on ignore tout, il est aventureux de se laisser tenter par des produits très chers comme, par exemple, le homard, le foie de veau ou le ris de veau. Il est probable qu'ils aient été congelés et en tout cas ils risquent d'être de très médiocre qualité. Le client inexpérimenté a l'impression de participer à la fête du goût et de pénétrer dans la grande vie. Il achète de l'illusion et il est grugé. Un bistrot ou un restaurant ordinaire doivent rester ce qu'ils sont, ce qui n'exclut d'ailleurs pas qu'ils soient bons, dans leur simplicité. Or, ils sont légion ceux qui se poussent du col et s'égarent dans le faux luxe, à grand renfort de quenelles de brochet, de vol-au-vent, voire de lièvre à la royale qui, évidemment, n'en sont que de malheureuses copies.

Pis encore sont ces restaurants « tendance » ouverts par de petits chefs, « élèves de tel ou tel » qui, pour faire chic, vous assaillent de « tournedos de homard », de « baba de fromage de tête », de « tartare d'algues », de « suprêmes de cabillaud », de « pithiviers de morue » et de « dragées de pigeonneau ». Ou bien, à l'inverse, ces dinosaures de « la Grande Tradition » agrippés à leur « poularde Walewska sauce Pompadour » et autres « tournedos Mazarin » qui, neuf fois sur dix, sont d'une désespérante nullité. Plus les dénominations sont pompeuses, plus augmentent les risques de mal manger.

Dans un grand restaurant, si on en a les moyens, il est plus intéressant de manger des produits coûteux et réellement cuisinés, car relativement ce sont les moins chers, même quand leur prix vous paraît exorbitant. Proportionnellement, en effet, dans une maison de haut niveau, un homard est

moins cher qu'un pamplemousse ou une salade. Le premier est trop élevé à l'achat pour que le restaurateur puisse appliquer son coefficient multiplicateur le plus élevé, alors que, dans l'autre cas, il peut sans inquiétude appuyer sur l'accélérateur. Regardez, dans les grands restaurants, le prix des melons, qui ne nécessitent aucune transformation, et commandez plutôt des écrevisses… De même, c'est sur les petits vins que le restaurateur applique un coefficient qui, souvent, frise la démence : trente ou trente-cinq euros une bouteille achetée quatre ou cinq euros.

Il faut prendre également en compte l'orthographe. J'admets que les cuisiniers ne puissent être tous agrégés de lettres mais c'est, tout de même, la moindre des choses de la part d'un professionnel de savoir que soufflé prend deux « f », navarin un seul « r » et que Rothschild ne s'écrit pas, comme on le voit si souvent, « Rotchild ». Tous ces petits trucs ne composent pas un évangile mais permettent d'échapper au pire.

Enfin, la lecture d'une carte, affichée à l'extérieur, permet d'anticiper à peu près le montant de l'addition. Je suis toujours étonné du nombre de gens qui, au sortir d'une grande maison, poussent des cris d'orfraie. À les en croire, on les aurait volés. Or, il suffit de regarder pour savoir à quelle sauce on va être mangé. Quand on lit par exemple au Plaza Athénée, chez Ducasse : menu, trois cents euros, ou chez Marc Veyrat, à Veyrier-du-Lac : trois cent quatre-vingts euros (sans les boissons), il y a peu de chances pour que l'on s'en tire à deux avec un billet de deux cents euros. Au lieu de crier au scandale, il suffisait de ne pas y aller.

Je me rappelle l'indignation d'un grand antiquaire parisien au lendemain d'un dîner au Grand Véfour, qui n'est d'ailleurs pas le plus cher de la capitale : « Vous vous rendez compte ? C'est un scandale ! » Je n'ai pas pu m'empêcher de lui répondre : « Dites-moi, cher ami. Sur votre bureau de Boulle, à quatre cent mille euros, je ne me souviens pas d'avoir vu d'étiquette… »

À ce propos, connaissez-vous le moyen le plus simple pour évaluer à l'avance, grosso modo, le prix d'un repas, avec une entrée, un plat, un dessert et une demi-bouteille d'un vin « raisonnable » ? Vous multipliez par trois le montant du plat principal.

Cassoulet

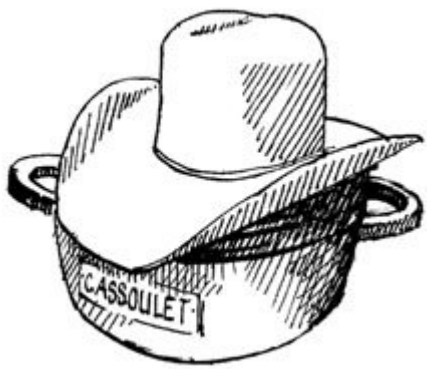
Que le cassoulet de Dallas ne soit pas le meilleur de tous, on peut en discuter. Mais c'est à Dallas qu'on en parle le mieux.

Je m'explique. À Dallas où je « couvrais » pour *Paris-Presse* l'interminable procès de Jack Ruby, le petit mafieux crapoteux qui avait descendu, devant les caméras de télévision, l'assassin du président Kennedy, Lee Harvey Oswald, j'avais pour compagnon de banc mon ami James de

Coquet du *Figaro*, un fin palais dans tous les sens du terme. Ce gentilhomme bordelais savourait en effet l'actualité judiciaire la plus noble comme la plus sordide avec le même appétit que la bécasse ou le gigot qui transmettaient leurs sucs à ses chroniques gastronomiques, délicieusement mitonnées.

Chaque jour, à dîner, histoire de nous dégourdir les méninges après de longues heures passées à se familiariser avec l'exotisme de la justice texane, nous essayions les uns après les autres les restaurants de la ville, pour le meilleur – ou le moins mauvais – comme pour le pire.

Ce soir-là, nous nous retrouvâmes affalés, ivres de fatigue, dans les fauteuils de la French Room, un petit bijou à recommander absolument à Louis XIV pour sa prochaine visite à Dallas. Il adorera ce « French Château » où tout brillait plus vrai que vrai. Deux gardes suisses – quasiment – propulsèrent jusqu'à notre table la « Parade des hors-d'œuvre », tous emballés dans la cellophane, détail qui jetait un de ces jus… Un instant plus tard, posées sur une table roulante nappée d'un tissu doré, des assiettes en porcelaine de Limoges – ou presque – se chargeaient de faire la retape de l'honorable clientèle en étalant une débauche de pâtés, de poissons en sauce, de gibiers, de viandes et de desserts, reposant, toujours sous cellophane, dans un climat de morgue alimentaire. Nous étions saisis de stupeur et d'admiration face à cette version fidèle de notre art de vivre au Grand Siècle. Alors, pointant le doigt, mon ami s'exclama : « Nom d'un chien ! Là… Oui, là. On dirait du cassoulet ! »



Le Vatel des lieux nous le confirma : c'était bien du cassoulet. Enfin, un genre amélioré à la texane. Sans doute emporté par la vague de son génie, le chef avait en effet parsemé son œuvre de petits morceaux de haricots verts.

Très plaisant à l'œil, un cassoulet aux haricots verts. Quoi qu'il en soit, la conversation nous embarqua sur le sujet délicat de la « guerre des cassoulets ».

Je ne vais pas vous infliger la redite de ce qui a été écrit mille fois du combat titanesque qui oppose depuis des siècles les Audois aux Hauts-Garonnais, Castelnaudary à Toulouse, Carcassonne à Montauban, Arfons à

Castanet-Tolosan. Remarquez, je ne demande pas mieux que de repépier la saga de la cassole d'Ussel, marmite de terre où tout a commencé ; d'évoquer la jurisprudence castelnaudarienne qui excommunie tout ce qui n'est pas confit d'oie ou de canard, même si Curnonsky recommandait d'y ajouter la poitrine salée, le jarret de porc et les saucisses mais seulement pochées et Prosper Montagné préconisait un carré de mouton ; de commémorer la règle toulousaine qui bannissait tout cassoulet ne comportant pas de la poitrine de mouton, en plus de l'indispensable saucisse ; de signaler l'obstination de Carcassonne à y fourrer des côtelettes de porc et de la perdrix, et celle des Corbières à ne donner sa bénédiction à un cassoulet que si l'on y incorpore de la queue et de l'oreille de cochon ; de rappeler qu'avant la découverte de l'Amérique et des haricots mexicains on pratiquait depuis belle lurette le cassoulet aux fèves ; de condamner aux galères le malheureux qui n'enfoncerait pas la croûte six fois et même sept (chiffre magique qui confère à ce plat son caractère divin) ; et, enfin, de bénir cette guerre sainte où chacun a raison et où tout le monde a tort mais qui est le suc même de la gastronomie car, sans mauvaise foi de clocher à clocher, il n'est point de civilisation avancée.

J'en ai dit suffisamment pour que l'on comprenne que le cassoulet n'est pas un plat mais un mirage qui danse au-dessus de la marmite de nos cultures.

Sur ce chapitre, mon ami James était incollable.

Il me raconta, par exemple, le cassoulet de la mère Clémence qui tenait un petit bouchon à Paris, rue Vavin, et rendait fou Anatole France : « Elle ne fait qu'un plat mais un plat prodigieux : le cassoulet de Castelnaudary. Il contient des cuisses d'oie confites, des haricots préalablement blanchis, du lard et du petit saucisson. Il cuit depuis vingt ans sur un feu doux. Le fond reste et ce fond antique et précieux lui donne la saveur que, dans les tableaux des vieux maîtres vénitiens, on trouve dans les chairs ambrées des femmes. » Je lui fis tout de même remarquer qu'une jolie femme, dans la marmite perpétuelle de Clémence, aurait manqué de satiné et que, décidément, les littérateurs n'entendaient rien à la cuisine. Il en convint et ajouta : « Les gens de théâtre, pas davantage. »

Il m'apprit alors que l'illustre tragédien Mounet-Sully, né à Bergerac et passionné de cassoulet, avait organisé à Paris une sorte de concours annuel dont le prix allait à celui qui trouverait quelque nouveauté enrichissante. On vit ainsi du cassoulet parfumé à l'armagnac et un autre, de la plus grande fantaisie, où étaient ajoutés des cubes de truffes. Comme quoi la nature humaine est ainsi faite que l'homme résiste rarement à la tentation de gâter ses propres chefs-d'œuvre en en faisant trop.

Nous tombâmes d'accord sur le fait qu'une brave cuisinière analphabète aurait su, d'instinct, planter la borne au-delà de laquelle le bon goût se perd. Le charmant et alambiqué rococo a eu raison de l'ordre classique et il en va toujours ainsi des grands moments de l'art et de la culture.

Là-dessus, nous nous disputâmes sur la présence du mouton. James de

Coquet en tenait le goût pour primordial dans la réussite de ce plat « divin » et moi pour un intrus qui faisait entrer notre ami commun dans la catégorie des ragoûts. Nous aurions pu nous battre mais mon savant contradicteur eut l'esprit de porter le débat sur un plus noble terrain. Entre l'école de Castelnaudary et celle de Toulouse, il n'y a pas de place, dit-il, pour l'ombre d'un doute : « Je t'abandonne le mouton. Ce n'est pas le plus important. La clé de tout, c'est le "lingot", le seul haricot qui ne se met pas en purée. » Et de m'expliquer la portée politique du cassoulet avec lingot ou sans : dans le second cas, le résultat est un mélange compact où les goûts s'absorbent les uns les autres ; cela est bon mais sans finesse. Au contraire, à Castelnaudary, les saveurs « dialoguent entre elles comme les cordes et les bois de l'orchestre ». Et de conclure sur une vision européenne, assez étonnante mais prémonitoire : « Il y a, d'un côté, l'Europe unifiée et de l'autre l'Europe des patries. C'est comme pour le cassoulet. À Toulouse, on mixe les saveurs. À Castelnaudary, on les associe. »

Caviar

Quand un pêcheur de la mer Caspienne rencontrait un collègue, savez-vous ce qu'ils se disaient ?

« Moi, racontait le premier, j'ai eu de la chance. Ce matin, j'ai pêché une Cadillac.

— Et moi, répondait le second, seulement une Ford. »

C'est le genre de conversation que l'on pouvait entendre, sur les rives de la Caspienne, dans le port de Pahlevi, où je venais d'arriver en 1972. Un pays à la Gogol, avec ses bouleaux argentés frémissant dans le vent froid, ses maisons de bois où fumait le samovar, ses paysannes aux pommettes rouges, un fichu noué sous le menton, qui faisaient oublier que la Russie soviétique se trouvait à 150 kilomètres de là et qu'ici l'on se trouvait dans l'empire du shah.

Le caviar, les pêcheurs de la Société des Pêcheries iraniennes qui appartenaient à la famille impériale n'en mangeaient jamais. Ils en vivaient et, par plaisanterie, comparaient leurs prises au prix des voitures américaines. Tous les bélugas n'étaient pas comme ce monstre pêché en 1953 qui pesait une tonne et avait donné 250 kilos de caviar mais, à raison d'une vingtaine de kilos par prise, cela faisait tout de même une jolie petite somme. À cette époque, il y avait plus de trois cents barques au large des côtes d'Iran, au service des Pêcheries impériales, sans compter les clandestines, toutes menées par des hommes bottés et coiffés de bonnets de fourrure ou de casquettes à la russe.

Étrange impression de se trouver en Russie, bien que de l'autre côté de la frontière, amplifiée, au soir de ma première journée de pêche, lorsque je me retrouvai dans une grande isba des Pêcheries, convié par un petit homme rond,

habillé comme un Moscovite, l'ingénieur Farid, formé à l'université de Moscou, à une dégustation de toutes les variétés de caviar de la Caspienne, du plus petit au plus gros, du moins salé au plus salé, du gris pâle et même du blanc au noir cirage.

Une expérience inoubliable : aucun n'avait le même goût, tous ou presque étaient admirables. Je me souviens encore aujourd'hui d'un sévruga – qualité « commune » – qui égalait les meilleurs bélugas. Et aussi d'un caviar blanc de la même espèce que celui qu'on apportait en grande pompe aux pieds du tsar et, à présent, du shah d'Iran. Un caviar d'esturgeon albinos, que Fauchon réservait à sa clientèle de milliardaires et qui n'avait en vérité aucun autre intérêt que sa rareté (les milliardaires, c'est bien connu, mangent n'importe quoi, pourvu que ce soit cher).

Donc, à cette époque, les Russes jouaient encore un rôle primordial dans la production du caviar iranien. Ils en avaient conservé le monopole après la révolution d'Octobre, l'avaient perdu en partie au moment des accords de Yalta, au bénéfice de l'Iran, et définitivement en 1953, quand la famille du shah fit siennes la production et l'exportation. Toutefois, lors de ma visite, plus de vingt ans après, c'était un ingénieur russe qui avait encore la haute main sur la production de l'or gris de la Caspienne.

Pourtant, déjà, l'avenir s'annonçait sombre. La pollution commençait à faire des ravages, au nord, sur les rives soviétiques de la Caspienne où se déversaient tous les résidus chimiques des combinats industriels de la Volga, sans le moindre contrôle. À raison de 100 000 esturgeons sacrifiés chaque année pour obtenir 200 tonnes de caviar, et sachant que sur 1 000 œufs un seul survivrait pour devenir un esturgeon, l'ingénieur Farid, mi-figue mi-raisin, se demandait s'il ne faudrait pas, un jour, des tickets pour acheter du caviar… Il avait, dans cette perspective, prévu un bassin de repeuplement, à l'embouchure de la Sefid Roud, qu'il me fit visiter et qui procurait trois millions et demi de bébés esturgeons que l'on mettait dans la mer quand ils pesaient deux ou trois grammes.

Trente-cinq ans plus tard, la situation est catastrophique. Une fois de plus, l'homme a tout gâché par la pêche intensive et le braconnage, tandis que le nombre des millionnaires et des milliardaires grimpait dans toutes les parties du monde, catapultant la demande et faisant dégringoler l'offre. Du coup, de même que le poulet en liberté a largement fait place au poulet de batterie, la proportion du caviar sauvage, comparée à celle de l'élevage, s'est inversée en moins de cinq ans. Hier, c'était 85 % de sauvage contre 15 % d'élevage. Aujourd'hui, c'est l'inverse. L'Iran n'a plus le droit d'exporter que 44 tonnes environ, alors que le marché mondial était de 250 tonnes ; le caviar béluga – le plus rare, le plus cher, ce qui ne veut pas dire nécessairement le meilleur – est devenu un produit « stratégique » quasiment introuvable ; et, en Russie, c'est le règne du n'importe quoi et du marché noir qui se traduit par un commerce de caviar, de piètre qualité, vendu plus ou moins en douce dans les rues de Moscou ou de Saint-Pétersbourg, comme jadis à Pigalle les cartes

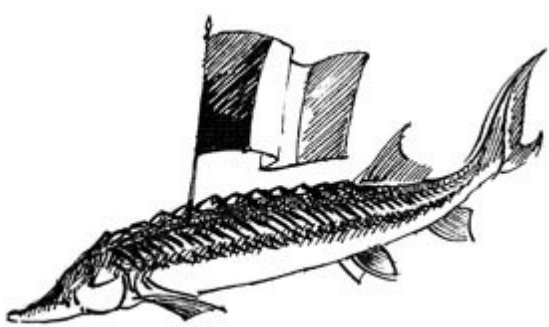
postales porno.

Après le saumon ou le foie gras, c'est au tour du caviar de se « démocratiser », autrement dit de se banaliser.

Façon de parler car si dans les grandes surfaces, au moment des fêtes de fin d'année, on aguiche le chaland avec de petites boîtes qui coûtent au kilo un peu plus ou un peu moins de mille euros (un jour, on aura droit à deux boîtes pour le prix d'une, comme pour la lessive), un petit tour chez Caviar House, Prunier-Madeleine, Kaspia, la Maison du Caviar ou Pétrossian vous remet vite la tête sur les épaules. Le kilo de caviar d'élevage d'Aquitaine, de haut de gamme, se vend aussi cher que le sauvage, de deux à quatre mille euros selon l'espèce.

Pour une bonne raison : les progrès ont été fantastiques et il est devenu aussi bon ou presque.

Pendant longtemps, je n'y ai pas cru. Au début des années 2000, la production du caviar d'Aquitaine ne dépassant pas les six tonnes (contre une vingtaine en 2007), j'avais ouvert, méfiant, une boîte dont le contenu ne m'avait pas du tout emballé : l'aspect en était convenable mais le goût bien pâle, à la limite de la fadeur ou, au contraire, avec un méchant goût de vase. Rien à voir avec celui qu'offrait – façon de parler – au début des années 1960 Jean Barnagaud, le propriétaire de Prunier-Traktir, en vous disant : « Ne ratez pas cela. C'est le meilleur caviar du monde ! » Il lançait le bouchon un peu loin mais c'était vrai : son caviar de la Gironde dont il avait le quasi-monopole, avec 5 tonnes par an en 1950, avant de dégringoler à 200 kilos en 1970) était rudement bon et, qui plus est, sauvage. Par la suite, l'esturgeon d'Aquitaine, présent depuis des centaines de millions d'années, avait à peu près disparu, condamné par les excès de la pêche et la surexploitation des alluvions de la Gironde. Aujourd'hui, il ne subsisterait plus qu'un petit millier d'esturgeons sauvages auxquels, heureusement, on fiche à peu près la paix, si ce n'est que les projets d'extraction de granulats et d'aménagement du port de Bordeaux donnent des boutons à leurs défenseurs.



Le paradoxe est que pendant des siècles on a pêché des quantités d'esturgeons dans le fleuve, sans se préoccuper de l'or qui se trouvait dans le ventre des femelles. Il y en avait tellement qu'au XVIe siècle on se servait,

paraît-il, de leur chair pour fumer les terres. Certains étaient de véritables monstres : en 1925 – ce n'est pas si vieux – on captura une femelle de 5 mètres de long pesant 490 kilos d'où une aubergiste du coin tira 70 kilos de caviar. Vingt ans plus tôt, sous le pont de Neuilly-sur-Seine, on avait pêché un spécimen de 200 livres.

C'est l'émigration russe en France qui fit comprendre que l'esturgeon était bien plus qu'un poisson à la chair assez grasse, un vrai coffre-fort bourré d'un trésor. Dans les années 1920, Émile Prunier, qui tenait rue Duphot le plus célèbre restaurant de poisson de Paris, s'avisa qu'il y avait, paraît-il, du caviar en Gironde. Ce caviar, devenu plus rare avec la victoire des bolcheviks mais dont les princes russes – même chauffeurs de taxi – conservaient une ardente nostalgie.

En Gironde, on le préparait un peu n'importe comment, si bien qu'Émile eut le nez d'y expédier un émigré, ancien capitaine de la Garde du tsar, qui n'y entravait que couic mais dont l'épouse, une soi-disant « princesse », avait des lumières sur la préparation de ces précieux œufs. Grâce à elle, la qualité, peu à peu, s'améliora et quand Jean, le fils d'Émile Prunier, prit la succession de son père et développa les pêcheries locales, le produit put rivaliser avec ses concurrents de la Caspienne. Jusqu'au jour où, dans les années 1960, comme je l'ai dit, il disparut du marché, à la plus grande satisfaction des importateurs français de caviar russe et iranien.

Aujourd'hui, les mêmes qui vous dissuadaient, il n'y a pas si longtemps, de vous approcher de cette horreur de caviar d'Aquitaine, en ont plein leurs vitrines, vous jurant la main sur le cœur qu'il est excellent. Et c'est la vérité si l'on prend le soin de s'en tenir au haut de gamme, comme par exemple le caviar de la pêche de printemps ou celle d'automne, livré dans les soixante-douze heures chez Prunier.

En effet, Prunier, repris par Pierre Bergé, associé au Suisse Peter Reibez, de Caviar House, qui a révolutionné le marché du saumon fumé de prestige, a retrouvé sa vocation girondine depuis que le Cemagref, ouvrant un centre de recherche sur les poissons migrateurs, a mis au point à Saint-Seurin l'élevage des alevins d'*acipenser baerii*, importés de Sibérie, pour la restauration de l'*acipenser sturio* (l'esturgeon européen) dont il ne reste plus, comme je le disais plus haut, qu'un millier d'exemplaires en Gironde. Il existe aujourd'hui plusieurs producteurs, comme le Moulin de la Cassadote ou Sturgeon, qui possèdent des fermes aquacoles sur l'Isle. Mon expérience se limite, pour l'instant, au caviar de Prunier qui, goûté à l'aveugle, parmi des russes et des iraniens, s'est retrouvé au rang des meilleurs.

Qui s'en plaindrait ? Toutefois, la magie qui entourait le caviar est en train de s'évaporer. Il s'en fait partout : aux États-Unis, au Canada, en Italie, Grèce, Turquie, Roumanie, Bulgarie, Chine et que sais-je encore… Aux dernières nouvelles, c'est à Abou Dhabi, en plein désert, que se prépare une belle récolte d'osciètre (on parle de 32 tonnes), à partir d'esturgeons sibériens, mis à tremper dans une eau à 20 °C, alors qu'à l'extérieur le thermomètre peut

grimper à 50 °C. Bientôt, il n'y aura rien de plus chic que le caviar des Émirats.

Le béluga (six mille euros le kilo) a quasiment disparu. Les princes et les chauffeurs de taxi russes ont disparu. Les saladiers en argent massif de Carlos de Bestégui, remplis à ras bord de caviar, où, à Venise, j'ai plongé, une fois dans ma vie, la louche, sont partis au feu des enchères chez Christie's ou Sotheby's. Joseph Kessel est mort et je me demande quelle époque nous vivons quand le cher Pétrossian, sans doute pour « faire peuple », propose dans sa boutique des petits pots de douze grammes… Une vraie misère (qui coûte quand même soixante euros la paire).

Au risque de vous surprendre, le hasard m'a fait découvrir une alliance parfaite – autre que la vodka ou le champagne : celle du caviar et d'un grand vin blanc. À mets de prince, vin de roi : un montrachet dont la note sucrée est en harmonie avec l'amer-salé du caviar. Presque aussi convaincant : le haut-brion blanc. Et, tout à fait inattendu : de couleur rouge, un sublime pommard, signé de Montille, servi autour de 14 °C, pour bénir le mariage des tanins et du boisé avec le gras du caviar.

Ai-je dit quelque part dans ce livre que j'allais vous faire faire des économies ?

Champagne rosé

Le champagne n'est pas obligatoire. Il s'impose uniquement dans deux cas précis : lorsqu'on est heureux et quand on ne l'est pas.

Et si c'est du champagne rosé, le bonheur est assuré. Ne dit-on pas « rose comme le bonheur » ?

Je dois faire mon *mea culpa*. Quand, à la fin des années 1960, j'avais vu apparaître les premiers champagnes rosés, j'avais accueilli la nouveauté avec la plus grande méfiance[1]. Il faut dire qu'à cette époque la France nageait dans le vin rosé. « Le petit rosé bien frais qui va avec tout » qui faisait la fortune des gargotes de la Côte d'Azur et se pâmer les jeunes ménages, fiers d'être « dans le vent ». On n'avait pas le choix : neuf fois sur dix, ou il était nul et donnait mal au crâne ou bien il était médiocre et vous collait la barre au front. Le grand public en raffolait. Comme on le disait dans les gazettes, « c'est le vin des vacances, le vin du soleil », ce qui était d'ailleurs vrai quand on tombait sur une bonne bouteille.

Donc, en cette fin des années 1960, les Champenois accrochaient leur petit wagon au dernier train de la mode, ce qui n'était pas de nature à m'enthousiasmer.

Quarante ans plus tard, je me suis mis à les adorer, ces bulles roses comme la layette ou, si vous préférez, roses comme les si jolies roses anciennes dont les parfums nous font chavirer. Est-ce moi qui ai changé ou le

champagne rosé qui est devenu bien meilleur ? Tout ce que je sais est que, pour une fois, je vais dans le sens de l'Histoire puisque, en France comme dans le monde entier, il est devenu une véritable vedette. Il y a trente ans, il représentait 2,5 % des exportations. Aujourd'hui, 10 %, et ce n'est pas fini car, en dehors de nous, les Anglais, les Américains, les Japonais et bientôt les Chinois en sont fous.

On dit même qu'il serait déjà victime de son succès. Il situerait le champagne dans la catégorie des « vins de plaisir » et non plus dans celle des « vins de fête ». Une subtilité trop forte pour moi. Si la fête ce n'est pas du plaisir, il faudra qu'on m'explique.

Puisque nous nous sommes libérés des convenances bourgeoises du bouchon qu'on faisait sauter au dessert, dans les « grandes occasions » (le mariage d'Ernest et d'Ernestine, le baptême du petit dernier, l'enterrement de la tante Alphonsine), profitons-en.

La meilleure heure pour boire le champagne, quelle qu'en soit la couleur, a toujours été pour moi celle que me dictait mon envie.

Si je me sens une petite soif de Grand Siècle ou de dom-pérignon dans ma baignoire ; d'un pommery cuvée Louise, d'un roederer brut ou d'un rare Alexandra rosé laurent-perrier, je prie MM. les Spécialistes de me laisser boire en paix. Et si je toque le verre du président de la République – au cas improbable où il m'inviterait – avec un petit champagne de vigneron, comme ce magnifique Belles Voyes (trente-sept euros) de Franck Bonville, à Avize, que m'a fait découvrir mon ami Jacques Dupont, le dénicheur du *Point* ; ou bien si l'envie me prend de trinquer avec mon plombier autour d'un « S » de salon 1996, à deux cent quatre-vingt-quinze euros la bouteille, ou pis encore d'un fabuleux krug Clos du Mesnil 1982 (à deux mille cinq cents euros, heureusement introuvable), je ne vais quand même pas me laisser bouffer la rate par les Grands Connaisseurs qui n'ont rien de mieux à faire que de me dicter ce qu'il faut faire et ne pas faire.

Mais revenons au rosé.

Tout a commencé avec un sacré bonhomme. Un géant tout en sourire qui – comme on ne le dit pas dans la bonne société champenoise – les a toujours eues bien accrochées. Bernard de Nonancourt, dont la mère avait repris Laurent-Perrier, avant la guerre, était sergent dans la division Leclerc quand il fut l'un des premiers Français à pénétrer dans la cave privée de Hitler, près de son « nid d'aigle », à Berchtesgaden. À sa plus grande surprise, il y découvrit plusieurs dizaines de caisses de champagne Salon dont, par le plus grand des hasards, il avait été témoin du vol par la Wehrmacht, cinq ans plus tôt. Le champagne ne le quitterait jamais plus. De retour au pays, il ne s'est pas assis dans le fauteuil directorial mais s'est engagé comme ouvrier chez Lanson et Delamotte. Quand il eut fini son apprentissage, il est retourné au bercail pour faire de la petite entreprise Laurent-Perrier, avec une énergie indomptable, le n° 1 des maisons familiales de la Champagne.

Novateur, il fut l'un des premiers à ressusciter en 1980 un ultra-brut nature sans aucun dosage et à utiliser des cuves en inox. Et assurément le premier à lancer en 1957 une cuvée de prestige (Grand Siècle) issue d'un assemblage d'années d'exception. Et encore le premier, en 1968, à oser lancer sur le marché un rosé brut non millésimé, l'un des très rares, dans sa bouteille inspirée par un modèle datant d'Henri IV, à être obtenu par macération, appelée également saignée (et non par assemblage de vins rouges et blancs) qui, dans une durée de trois jours, permet d'exprimer toute la richesse aromatique du pinot noir et de donner au vin, d'une belle couleur rose saumonée, un surplus de fruit et une rare complexité. On croirait croquer dans un panier de fraises, de framboises et de griottes.

On ne se trompe pas en le mariant à des desserts et glaces à base de fruit, à de la volaille, à des fromages jeunes, mais tout cela est du déjà-vu. J'ai fait l'expérience avec un saumon sauvage cuit à la vapeur et tout simplement arrosé d'un beurre fondu : le résultat était superbe. Encore plus inattendu mais

très convaincant : l'union du rosé brut avec la cuisine asiatique.

J'ai cru comprendre que le prince de Galles était un abonné et avait donné à cette seule maison son brevet de fournisseur officiel.

Toutefois, la perle des perles est le rosé millésimé que Bernard de Nonancourt sortit de sa manche pour le mariage de sa fille Alexandra, en 1987. Il est mis à vieillir entre cinq et dix ans et possède une matière tellement riche qu'il va à merveille sur un gibier (une grouse of Scotland, *of course*). Pas trop facile à trouver, l'Alexandra, et personne n'a dit non plus qu'il était bon marché.

D'ailleurs, les rosés sont en général plus chers que les champagnes « normaux », non millésimés : autour d'une cinquantaine d'euros. En tout cas, les merveilles ne manquent pas, depuis le billecart-salmon dont la saveur cerise-fraise des bois est exquise, le délicieux henriot, le krug, proche de la perfection, le ruinart qui conjugue puissance et finesse, le superbe moët brut impérial, le lanson à la mousse crèmeuse, le taittinger Prestige et, dans une gamme plus modeste – du moins par la notoriété et les prix –, le rosé brut Ultra D de la veuve devaux (une des marques d'une grosse coopérative de l'Aube), qui ne coûte au départ que dans les trente-cinq euros avant de faire un bond sur les tables d'un Alain Passard ou d'une Anne-Sophie Pic, et, moins chers encore (environ dix-sept euros), le brut rosé bouzy de Pierre Paillard, à Bouzy, puissant, un peu tannique et joliment fruité, ou encore le rosé de saignée, 1er cru, de René Geoffroy à Cumières, un vrai cadeau pour vingt-deux euros.

J'ai l'air, comme cela, de faire la réclame, mais si l'on n'a pas le droit de parler de ce que l'on aime, je baisse le rideau et débrouillez-vous.

Champignon des trottoirs

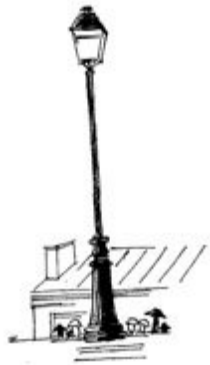
Un homme qui a donné son nom aux « Grandes Encyclopédies » des lutins, des elfes, des fées, le père de *Bidochet, petit ogre*, l'illustrateur des *Contes du chat perché* ne peut être tout à fait mauvais. Mieux que cela, Roland Sabatier, que j'ai eu le privilège d'avoir pour collaborateur au magazine *Gault-Millau,* est, à ma connaissance, le seul grand dessinateur français qui cueille des champignons dans les rues de Paris.

Il ne mange d'ailleurs que les champignons qu'il récolte. Il part d'un principe simple : il y a des champignons partout, à Paris comme ailleurs.

Entraîné par les cueillettes de son enfance avec son père en Franche-Comté et, adulte, en Auvergne, il a appris à voir du champignon là où les ignorants ne voient que des feuilles mortes. Sabatier qui, du coup, a écrit et illustré un livre épatant, *Le Gratin des champignons*, chez Glénat.

Vous en connaissez beaucoup, des Parisiens qui trouvent des coprins chevelus avenue Hoche, entre les grilles de protection des arbres, des langues

de bœuf au parc Montsouris et des champignons d'origine étrangère au pied des espèces rares du Jardin des Plantes, et même sur un squelette géant dans le musée d'Histoire naturelle ? Grâce à lui, j'ai découvert l'existence du champignon le plus culotté de l'espace urbain : l'*agaricus bitorquis* ou psalliote des rues qui a le pouvoir inouï quand, au printemps, il lui arrive de pousser en masse sous l'asphalte, de soulever et de casser les trottoirs. Pendant que des demoiselles font le trottoir, lui, il le défait.



Le bitorquis est le cousin poulbot du bisporus, ce champignon de couche cultivé, alors, au crottin de cheval et fiente de pigeon par La Quintinie au XVII^e^ siècle au château de Versailles, et qui est aujourd'hui le plus répandu dans le monde, sous le nom de « champignon de Paris » – que l'on devrait nommer plutôt « de Touraine ». Il assure les trois quarts de la production nationale, en réservant ses lettres de noblesse parisienne à notre casseur de macadam. Donc, à l'avenir, ayez l'œil. Vous aurez peut-être l'occasion en faisant pisser votre chien de voir le trottoir se soulever et laisser apparaître une fricassée en puissance.

Toutefois, ne rêvez pas : le bitorquis, dont le chapeau est charnu, le pied à double anneau et la chair d'une couleur blanc sale, est bon, sans plus. Tout frais, il a une odeur fongique assez forte qui devient franchement désagréable avec le temps. Et surtout ne commettez pas l'erreur impardonnable de cueillir celui qui aurait poussé sous du goudron.

Le bisporus que l'on traite généralement comme un parent pauvre qui, certes, rend des services mais est incapable, le malheureux, de briller dans les salons et encore moins dans les assiettes, contrairement à ses distingués parents, le cèpe, la morille, la chanterelle, le mousseron ou l'oronge des Césars, oui, le champignon de couche – ou si vous préférez de Paris – est victime de la méchanceté humaine. Il est à la race des cryptogames ce que la cousine Bette était à la jeune Hortense Hulot. Un laissé-pour-compte. Colette lui crachait carrément au nez : « Je me révolte contre cette créature insipide […] Je le consigne, lui et sa digne compagne, la crête de coq vendue en boîtes, à la porte de ma cuisine. » Plus fort encore, Alexandre Dumas qui ne

faisait rien à moitié, avait même imaginé, pour lutter en urgence contre ce « poison », un lavement dont André Castelot a retrouvé la recette (*L'Histoire à la table*, Perrin), à base d'huile de ricin, de mauves, de sulfate de soude, de magnésie et d'eau de fleur d'oranger. Un cocktail, autrement redoutable que notre innocent ami.

Honte à eux ! Je me souviens d'un repas à Saint-Émilion, sous la tonnelle du Logis de la Cadène qui appartenait à un vigneron renommé, M. Chailleau : sa femme m'avait servi une persillade de champignons de couche comme je n'en avais jamais mangé de ma vie. Je ne sais ce qu'est devenue la champignonnière locale où ces petites merveilles rondouillardes avaient puisé dans le fumier leur belle santé et leur saveur délicate. Je n'ignore pas, hélas, qu'à force de croisement (une spécialité taiwanaise et chinoise) on a fini par transformer ce régal en un machin pour grande surface et que la production française souffre d'une terrible crise depuis les années 1990. Toutefois, avec un peu de ténacité, on trouve encore des champignonnières dignes de ce nom, comme à Fleury-sur-Orne, Ruillé-sur-Loir ou Montrichard dans le Loir-et-Cher.

Certains vous diront que le champignon de Paris, blond ou gris, est plus parfumé et meilleur que le blanc, et d'autres qu'il a le même goût. Vaste débat… Ce qui est sûr est qu'il faut l'acheter fermé et court sur pied. Jacques Manière, le chef du mémorable Pactole, préparait une salade toute bête qui était vraiment le meilleur des hors-d'œuvre. Après avoir coupé les pieds, pour ne garder que les têtes, il les essuyait sans les rincer, les coupait, sans les éplucher, en lamelles très fines sur lesquelles il pressait le jus d'un citron. Il préparait une mayonnaise à la moutarde au paprika, à laquelle il ajoutait le jus d'un autre citron, du Ketchup, de la Worcester sauce, de la ciboulette et du poivre.

Chapel (Alain)

« Pouvez-vous me recevoir un jour de la semaine prochaine ? Il faut absolument que je vous parle.

— Bien sûr, Alain, quand vous voulez. Ce sera pour moi un grand plaisir, vous le savez bien. »

Depuis une bonne douzaine d'années, j'accomplissais une ou deux fois l'an le pèlerinage à Mionnay, mais c'était la première fois qu'Alain Chapel demandait à être reçu dans nos bureaux parisiens. D'ordinaire, les chefs qui rendent visite aux guides le font généralement parce qu'ils s'estiment sous-notés ou bien parce qu'ils craignent de perdre une toque ou un macaron. Cela ne pouvait être le cas du grand Chapel : il avait décroché chez nous, dès 1973, un 19/20, qui était alors un maximum, puis, en 1987, 19,5, ce petit demi-point qui en a fait enrager pas mal. Il ne pouvait aller au-delà car l'idée nous

paraissait absurde d'offrir 20/20 à qui que ce soit. Pas même au bon Dieu qui, comme l'on sait, a lui aussi ses mauvais jours.

Il y avait donc autre chose. En effet, à peine assis en face de moi, je le trouvai soucieux. Il s'expliqua.

Il avait été choisi, quelque temps auparavant, pour conduire aux États-Unis une délégation de cuisiniers de la région Rhône-Alpes, et il venait d'être évincé sous quelque vaseux prétexte. Le secret de l'affaire, selon lui, était qu'un illustrissime collègue qui ne tolérait pas qu'on lui fît de l'ombre dans ce qu'il considérait comme son pré carré lui avait soufflé la place. Je n'en fus pas autrement surpris, connaissant le personnage.

Ce n'était pas la mort du petit cheval mais Chapel paraissait véritablement choqué et humilié. « Je sais, poursuivit-il, que contrairement à l'autre je ne fais pas assez parler de moi. La presse m'oublie. Qu'est-ce que je pourrais bien faire ? »

Je lui répondis : « Alain, soyez sérieux. Vous n'êtes pas du genre à faire le guignol et à jouer de la grosse caisse ou de l'orgue de Barbarie. Vous êtes un merveilleux cuisinier à qui l'on doit des émotions inoubliables. Pierre Perret, que j'ai croisé la dernière fois chez vous et qui vous adore, me l'a dit. Alors, je vous en prie, ne vous rendez pas malheureux inutilement et continuez à nous rendre heureux ! »

Mais il était fait ainsi. Sous ses allures de sportif (il adorait le vélo) et son visage ouvert qui respirait la bonne santé propre aux gens qui n'aiment rien tant que faire de longues balades dans la campagne avec leur chien, se cachait un grand timide, un anxieux à la sensibilité à fleur de peau qui ne communiquait vraiment qu'à travers la musique sans laquelle il n'aurait pu vivre (il était un fidèle du festival de Salzbourg où nous nous sommes rencontrés à plusieurs reprises). Je ne saurais dire s'il plaçait la cuisine à la même hauteur que sa passion pour Mozart, mais chaque repas à Mionnay me laissait avec le sentiment d'avoir assisté à la version culinaire des *Noces de Figaro* ou de *Cosi Fan Tutte*.

Je n'ai pas oublié, après tant d'années, un repas avec Henri Gault au cours duquel il se produisit un petit événement qui peut avoir l'air bête ou même théâtralisé à dessein, mais me donne encore une sorte de frisson.

Nous venions de finir la salade de homard aux truffes et nous ne pensions pas qu'il fût alors possible de manger quelque chose de meilleur,

quand on nous servit le fameux gâteau de foies blonds à la Lucien Tendret (l'attachant auteur de *La Table au pays de Brillat-Savarin*) qui, à lire la recette, n'a pas l'air sorcier : foies de poularde de Bresse, moelle de bœuf, œufs, lait, beurre, le tout passé au tamis et cuit dans un moule pendant une heure. Et pour la sauce, écrevisses pattes rouges, court-bouillon, beurre d'écrevisses, sauce hollandaise, un trait de fine, crème et truffe.

À la première bouchée de cette mousse aérienne, je vis apparaître sur le visage d'Henri une émotion comme il arrive à des natures très sensibles d'être bouleversées aux accents d'un violoncelle ou d'une voix qui touche le ciel. Je perçus même une bouffée de larmes dans ses yeux. Un esprit malveillant aurait pu la mettre sur le compte des Ruchottes du père Ramonet et de ce qui avait précédé, dont il avait fait un usage encore plus généreux que moi, mais, sans pour autant mouiller mon mouchoir, je me sentis emporté à mon tour par une réaction romantique de même nature.

Je n'apprendrai à aucun de ceux qui ont, à un moment ou un autre, travaillé à ses côtés, qu'ils s'appellent Ducasse, Maximin ou Marx, quel cuisinier éblouissant fut Alain Chapel pour qui nous créâmes le titre de « Cuisinier de l'année », dont il fut le premier détenteur. Un cuisinier qui me fait regretter, après ce que j'ai dit dans l'article *Art*, de bannir le mot « artiste » du périmètre de la cuisine. Tant pis, je me contredis : Chapel était bel et bien un artiste incomparable qui, sans forcer la dose de son originalité, « signait » chacun de ses plats, jamais encombrés d'un quelconque amphigouri et au contraire tout à la fois droits comme un fil à plomb, aussi parfaits et justes de ton qu'un tailleur de Balenciaga et enchantés d'une musicalité toute en fluidité.

Sa cuisine faisait penser au mot de Brummel : « L'élégance, c'est quand on ne la remarque pas. » Une fois qu'on l'avait goûtée, elle se désignait d'elle-même et se reconnaissait avec la même certitude qu'une phrase de Mozart ou trois coups de pinceau de Bonnard.

Homme de culture (comme souvent quand on a été recalé au bac et qu'on n'a pratiquement pas fait d'études), il fuyait les modes du temps. Comme par exemple le « menu-dégustation » comparé à un « chipotage » et à une « gymnastique des papilles » qui le faisait songer à la mascarade du service à la française, sous l'Ancien Régime. Seul existait à Mionnay un lever de rideau où des bouquets, une friture de (vrais) goujons, une huître pied-de-cheval ou du persil frit étaient là pour faire claquer la langue avant le premier acte.

Contrairement à nombre de cuisiniers de ces années-là qui n'osaient pas lever le pied dans leur prosternation, il traitait sans trop d'égards le grand mamamouchi Auguste Escoffier et son petit « livre rouge » qu'il convenait de suivre à la lettre. Il le comparait à un maquilleur de studio surchargeant sa pratique de fards et de fond de teint. La surenchère décorative le révulsait – comme nous-mêmes –, et l'on peut se demander ce qu'il penserait des « chefs-d'œuvre artistiques » d'une certaine cuisine actuelle qui, c'est

amusant, reconnaît en Chapel son « Maître ».

La simplicité était son fil rouge comme pour tous les véritables artistes qui savent aussi que rien n'est moins simple à atteindre que la simplicité. Il a eu, à ce propos, une jolie phrase que vous retrouverez dans son fameux livre (*La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes*, Robert Laffont) : « Il faut manger de la vérité. »

Il disait aussi : « On n'invente pas n'importe quoi sous le prétexte d'inventer. La cuisine ne tolère pas la création pour la création, la "poésie pure", la liberté totale. Sa modestie, c'est de devoir être immédiatement consommable et donc d'apporter à ceux qui la goûtent un message d'agrément. »

Au même moment, deux autres cuisiniers mettaient en pratique ce précepte avec un talent tout aussi éblouissant : Michel Guérard et Frédy Girardet, suivis en 1982 par Joël Robuchon. Chapel, Girardet, Guérard… J'aurais pu choisir plus mal mon époque.

Chat gourmet

Je me garderai bien de miauler sur les plates-bandes de mon ami Frédéric Vitoux qui a tout dit sur le chat dans son chatoyant *Dictionnaire amoureux*. Sauf, toutefois, la geste extraordinaire d'Harold, chat persan.

Comme tous les chats persans, notre très cher et bel Harold était un insupportable gourmet, dont il fallait sans cesse remplir l'assiette (une gamelle ? Vous n'y pensez pas !) d'émotions nouvelles.

Lors de ce week-end dans notre petite ferme d'Eure-et-Loir, Harold se trouvait dans sa « période filet de dindonneau ». À peine venions-nous de débarquer que ma femme, Arlette, sortit d'un sac son régal du moment. Malheureusement, il se dégageait de ce morceau une légère odeur. Elle le passa rapidement sous le robinet d'eau froide, le sentit et, jugeant qu'il n'y avait pas lieu à réclamation, découpa le filet en petits morceaux qu'elle déposa dans la vaisselle féline. Harold, méfiant comme à son habitude, s'approcha avec componction, renifla un petit coup, regarda ma femme d'un air écœuré et fila vers le jardin.

Juste à côté de la porte de la cuisine, un pauvre vieux poirier, qui n'en pouvait plus, laissait tomber, dans l'indifférence générale, sa récolte calamiteuse que personne ne se donnait jamais la peine de ramasser.

Un instant plus tard, Harold était de retour dans la cuisine. Il tenait dans sa gueule une petite poire anémique complètement pourrie, ce que nous ne lui avions jamais vu faire. Il s'arrêta, la déposa aux pieds de sa maîtresse et s'en retourna à pas comptés dans le jardin, afin d'y méditer sur la saloperie de la nature humaine…

Chef ? (Où est passé le)

« Qui fait la cuisine quand vous n'êtes pas dans votre maison ? lui demanda un jour, dans son programme télévisé, le comédien américain Danny Kaye, fou de cuisine.

— Le même qui la fait, quand j'y suis », répondit Paul Bocuse.

Champion du monde de l'absentéisme aux fourneaux, Bocuse a eu, cette fois, en faisant mine de plaisanter, l'honnêteté de donner une vraie réponse à une vraie question. Combien de fois, en essayant de joindre au téléphone tel ou tel grand chef, ne me suis-je pas entendu répondre : « Désolé, le chef est à l'étranger », « Désolé, le chef est en interview », « Désolé, le chef est en tournage » ?

Le degré de notoriété d'un cuisinier se mesure au nombre de ses absences. Moins il est à ses fourneaux, plus il est au firmament de la gloire.

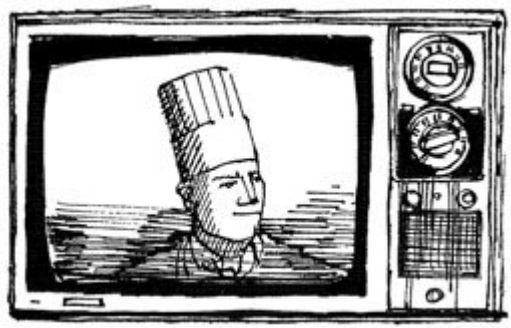
Est-ce un crime pour un grand chef de jouer les filles de l'air ?

Quand on a pris un billet pour voir Pierre Boulez diriger *La Mer* ou Claude Brasseur jouer du Sacha Guitry, il y aurait de quoi râler ferme si l'on apprenait au lever de rideau que le premier est au Japon et le second à New York. On crierait à l'abus de confiance. Pourtant, les choses ne sont pas si simples. Lorsque j'entends des réflexions du genre : « Je suis allé chez X. Ce n'était pas bon. Il est vrai qu'il n'était pas là », j'essaie d'expliquer comment les choses se passent en cuisine et à ma grande surprise, je m'aperçois que, bien souvent, on l'ignore. Quand il déjeune au Meurice ou dîne au Bristol, le client lambda est persuadé qu'il a mangé la cuisine de Yannick Alleno ou celle d'Éric Fréchon. Il aurait du mal à imaginer que ni l'un ni l'autre, même présents, n'ont mis la main aux plats qu'on leur a servis. Moi-même ne l'ai vraiment compris qu'après avoir passé une petite semaine au fond des cuisines de Pierre et Jean Troisgros, en jouant les commis à tirer le boyau des écrevisses mais surtout en regardant la pièce qui se jouait autour de moi.

Dans le monde entier, les grands restaurants sont pareils à des usines de montage d'automobile. Chez les uns, on sort des Honda ou des Renault, chez d'autres, des Rolls ou des Bentley, mais le système est partout le même : chaque membre de l'équipe doit rester à sa place dans les strictes limites de sa fonction et participer ainsi à l'ensemble. Le rôle du chef n'est pas de faire la cuisine mais d'avoir l'œil à tout, de goûter une sauce, de rectifier les erreurs de ses aides et de ne pas laisser partir dans la salle une assiette sans l'avoir jaugée, depuis le « passe » qui est son poste de vigie.

La confection d'un repas est une œuvre collective, et dans ces conditions je ne vois rien de choquant dans le fait que, en l'absence du chef, son « second » tienne les rênes à sa place. Chacun étant censé connaître sa partition, il n'y a aucune raison pour que le concert déraille. À ce propos, on peut très bien imaginer – j'en ai été une fois le témoin – qu'un chef d'orchestre, empêché au dernier moment pour une raison grave, soit remplacé par le premier violon et que le concert se déroule tout à fait normalement.

Un jour où Alain Senderens n'était pas dans son restaurant de la rue de Varenne, je fis un repas tellement réussi que je ne résistai pas au plaisir de griffonner quelques lignes, qu'il trouverait à son retour : « Mes très vives félicitations. C'était parfait. Je me demande même si ce n'est pas encore meilleur quand vous n'êtes pas là. »



J'ai cru comprendre par la suite que mon petit mot ne l'avait pas tellement emballé. Il fallut que je lui explique qu'en fait c'était un très grand compliment de ma part : il avait tellement bien réglé le travail de sa brigade qu'elle avait pu jouer son morceau en se passant de la baguette du chef. Et je le pensais vraiment.

L'embêtant est que, si cela devient une habitude, de couac en couac, on risque de plonger dans le tintamarre. Marcel Aymé me raconta que, bien que cela l'assommât de revoir plusieurs fois la dernière de ses pièces à l'affiche, il s'obligeait à passer régulièrement au théâtre où elle se jouait : en effet au bout de quelques jours, les acteurs, livrés à eux-mêmes, ne jouaient plus la sienne mais la leur. C'était Jean Anouilh qui lui avait donné ce conseil d'ami qu'il tenait lui-même de Giraudoux.

Pour les restaurants, c'est exactement la même chose. Quelle que soit la qualité de l'équipe en place, j'ai du mal à imaginer, dans le cas d'un Ducasse, par exemple, comment sa cuisine pourrait être tous les jours fidèle à son modèle initial, en dix ou quinze lieux différents, de Paris à Monte-Carlo et du Pays basque à New York.

En tout cas, il est vrai que la tentation est irrésistible pour n'importe quel grand cuisinier de confier ses fourneaux à son second et de filer là où l'argent laisse échapper son joyeux tintement. La chose a pris une dimension qu'un Escoffier ou un Dumaine n'auraient jamais pu imaginer. La mondialisation fabrique la duplication, et il ne se passe de semaine où l'on n'apprenne que Gagnaire a ouvert à Londres puis à Tokyo, Taillevent et Robuchon également à Tokyo, Troisgros à Paris, le Strasbourgeois Westermann dans l'île Saint-Louis, les frères Pourcel à Shanghai, etc.

Certains sont poussés par leur avidité naturelle (un homme riche ne se trouve jamais assez riche et « plus » n'est jamais « trop »), d'autres parce que ce n'est pas déplaisant de prendre du bon temps sous les cocotiers, d'autres

encore parce qu'ils ont l'esprit bâtisseur et un besoin profond de bouffer la vie et le monde, et tous parce que de nos jours les frais sont tels qu'un grand restaurant ne se suffit pas à lui-même. Sans une activité annexe (le « consulting », l'industrie alimentaire, le vin, les petites succursales genre bistrot), les maisons auraient du mal à survivre et, en tout cas, elles rapportent infiniment moins, pour un travail de forçat du luxe, qu'une usine à pizzas.

Dès les années 1970, les cuisiniers du premier rang ont commencé à comprendre que la célébrité n'est pas la récompense du talent mais un second métier et qu'il est plus lucratif d'être star hors de ses cuisines que dedans. C'est, pour une bonne part, grâce à sa Tante Louise de la place du Palais-Bourbon et son bistrot à Beaune que le nom de Loiseau continue de briller à Saulieu.

Quelques-uns jouent le jeu de la transparence. Alain Ducasse, par exemple, qui, à la tête d'un empire boulimique, a le mérite de ne pas se poser en un Napoléon des casseroles et qui assume en complet-veston et sans fausse honte sa fonction d'entrepreneur en gastronomie.

D'autres jouent au plus malin. Je revois encore la scène vaudevillesque dont je fus, un jour, le témoin à Collonges. À la fin du service, débarque une équipe de la télévision japonaise. « Monsieur Paul » n'est pas là. Appelé d'urgence, le grand homme, qui en a l'habitude, se glisse discrètement par la porte de derrière, enfile à la hâte sa veste blanche à liséré tricolore et, toque sur la tête, bras tendus en avant, fait une entrée à la Pavarotti sous les regards admiratifs des Japonais.

Bientôt, on citera comme une anomalie le cas d'un Michel Guérard, d'un Olivier Roellinger, d'un Michel Trama, d'un Guy Martin, d'un Yannick Alleno, d'un Christian Le Squer, d'un Jean-Pierre Vigato, d'un Le Divellec ou d'un Michel Bras que l'on a toutes les chances de trouver à leurs fourneaux, déclinant obstinément toutes sortes d'offres alléchantes venues des quatre coins du monde et les compensant, au besoin, par des activités secondaires (produits labellisés, ouvrages de cuisine). Et si Guy Savoy a cédé aux sirènes de Las Vegas, cela a été pour y installer son fils. Quant à lui, il est rarissime de ne pas le trouver dans ses cuisines de la rue Troyon.

Le moindre mal est encore, comme ont su le faire un Michel Rostang, à Paris, ou un Georges Blanc, à Vonnas, d'ouvrir ou de reprendre, à proximité, des restaurants d'un type très différent, qu'ils sont à même de contrôler.

Mais il ne faut pas se faire d'illusions. La décentralisation de la grande cuisine française passe désormais par l'île Maurice, les Maldives, Bangkok, Pékin, Moscou, la Californie ou le Nevada. Bref, partout dans le monde où l'argent est roi. Qu'elle puisse ou non en sortir indemne est une autre histoire…

Chou farci

Je suis né dans un chou comme tous les enfants gourmands et espère bien mourir dans un chou.

Le chou est un trésor de la France. Une cathédrale de notre monde paysan dont il fut le régal. J'en parle au passé car ce n'est même plus dans la France « profonde » qu'il nous faut aller le chercher mais dans nos souvenirs. Notre monde est devenu trop chicard pour supporter son odeur et sa bonne bouille rebondie quand il sort, ficelé comme un poupon, si lisse et tendre qu'il donne envie de le caresser.

Au lard, farci au gras, farci au maigre, bourré de marrons et de saucisses, en garbure à la bordelaise, en embeurré, à l'échalote, fondu au vin rouge… je l'aime dans tous ses états. Sur une table solidement arrimée, avec six ou huit convives qui n'ont pas peur de tomber la veste, de se retrousser les manches et, s'il y en a une de disponible, de s'essuyer la moustache, entre un coup de fourchette et un coup de rouge.

J'en aurais des tas à vous raconter depuis celui de La Pescalerie dans le Quercy jusqu'à celui du père Viollet, aux Lyonnais, près de la Bourse, dont je crois vous avoir touché deux mots. Mais dites-moi, Saint-Merd-les-Oussines, cela vous dit quelque chose ?

Ce n'est pas compliqué. Vous laissez à main droite le Taphaleschas, vous remontez et vous passez par Troussas ou bien vous filez sur Chouziou. C'est là, pas loin de Ludivas, et cela s'appelle Plazanet. Comme la dame dont je vais vous parler. Ce jour-là, je me suis demandé comment j'avais fait pour vivre sans connaître le chou farci de Mme Plazanet. Par chance, Éventhia, l'épouse d'Alain Senderens, avait eu la bonne idée de passer son enfance dans cette grosse forêt rousse et or de Corrèze et de nous y conduire avec quelques amis. Au bord de la route, il y avait une baraque isolée, entourée d'une demi-douzaine de tonneaux qui servaient de niches à des chiens. Des grands costauds qui tiraient sur leur chaîne, tout en reniflant la bonne odeur des chevreuils tout crus et des sangliers en attente de casserole qui couraient dans le coin.

Mme Plazanet était de ces femmes qui passent tellement leur vie à sourire qu'elles en deviennent toutes ridées. Mais aujourd'hui, c'était vraiment fête. Quatre clients en plus de nous six, rien de tel pour remplir une

salle. En semaine, elle nourrissait les forestiers du coin. Trente-sept francs pour un grand plateau de charcuteries et de crudités, une viande en sauce, une autre rôtie, salade, fromages et un dessert maison. Avec le vin « ouvert », bien entendu, et à discrétion. Nous, ce n'était pas pareil, vu que nous avions commandé et que c'était dimanche.

Champagne dans le seau à glace – et du vrai bon, s'il vous plaît –, vacqueyras – et du fin, je vous prie de croire –, et nous voilà partis. Deux grosses terrines de pâté de campagne comme il n'y a pas trois grands chefs fichus d'en faire de pareilles ; le civet de garenne avec son sang frais pour lier la sauce, puis le chou. On s'arrête une seconde. Le chou farci du Limousin, ce n'est pas pareil que celui du Quercy, ni le poitevin, comme a su le faire Robuchon, avec des épinards, de l'oseille, de la laitue et de la gorge de porc découennée. Non, du côté de Saint-Merd-les-Oussines, on pratique avec des blettes, des poireaux, des petits oignons, des jaunes d'œufs, une poignée de persil, une cuillerée de crème fraîche, du pain de campagne émietté et de bonnes grosses tranches de lard au fond de la cocotte. Mais pas n'importe quel lard. Un lard de cochon honnête qui va sa vie dans les bois, en se bourrant de châtaignes à en claquer. Vous voyez qu'on ne peut pas faire plus simple.

Le seul problème, c'est qu'il faut faire le voyage jusqu'à Saint-Merd-les-Oussines, Chouziou, Ludivas, Troussas et Plazanet, et vu ses rides quand j'y suis passé, je ne vous jure pas que la dame soit toujours dans les choux.

J'oubliais de vous dire qu'il y en avait deux par personne, de choux, et même trois en cas de creux, et qu'on ne s'arrêtait pas en si bon chemin. Venaient ensuite une salade comme seules les femmes nées sous une bonne étoile savent en tourner, une meule de vieux cantal, une autre de bleu d'Auvergne, avec le grand couteau pour plonger dedans et replonger, et enfin une tarte. Oui, une tarte aux pommes, rien de plus, sauf que c'était la tarte dont on rêve et qu'on ne trouve que dans ses très vieux souvenirs.

Cinquante meilleurs du monde (Les)

Un couple de New-Yorkais, amoureux de la France et sentant le vent venir, publia au début des années 1960 un Guide des restaurants de Paris qui ne tarda pas à devenir la bible des touristes américains. Ces bonnes gens désignèrent comme étant « le n° 1 de Paris » un brave petit restaurant pépère, sis au 28 de la rue Duret, près de l'avenue Foch où, d'ailleurs, quelques années plus tard, Guy Savoy se lancera sous son nom. La cuisine de cette maison dont jamais personne n'avait parlé et qui enchantait nos deux explorateurs ne se distinguait par rien d'autre que sa totale banalité.

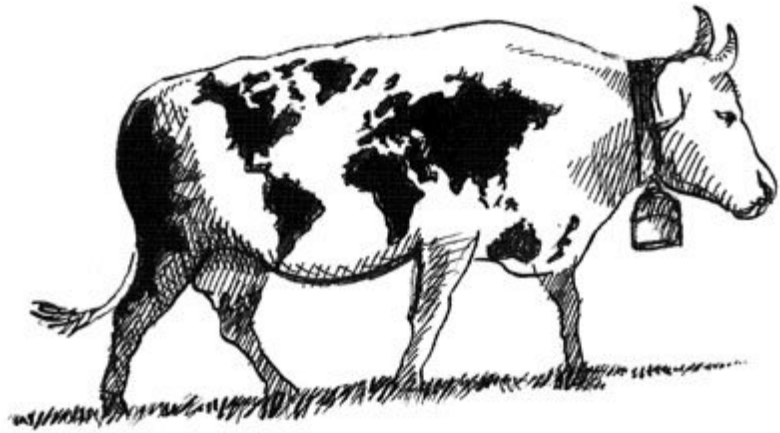
En 2003, si mes souvenirs sont exacts, la revue britannique *Restaurant*, dont le nom a fait depuis le tour de la planète, inscrivit sur sa liste des « 50 Meilleurs Restaurants du Monde »… La Coupole, sympathique brasserie, au

demeurant, de Montparnasse. Fort de son expertise, *Restaurant* a pris son envol, et c'est avec la plus grande déférence que, sur les cinq continents, on gobe goulûment chaque année la liste, remise à jour, sponsorisée par San Pellegrino, des « 50 Meilleurs… » qui est aujourd'hui à la gastronomie ce que la bulle est au pape. Quand surgissent, du tas, des noms français, nos médias, ébaubis, en pleurent de joie. Moi-même, je serais très honoré d'être admis à serrer la main des 651 plus grands « palais » de la planète (à forte dominante anglo-saxonne) qui du cap de Bonne-Espérance à la Kirghizie, de Malibu à Ushaïa, visitent quelques centaines de milliers de restaurants avant de se réunir en plusieurs conclaves d'où sortira la parole sacrée de l'Évangile, sponsorisé par trois marques du groupe Nestlé. Je leur demanderai leurs secrets de fabrication et aussi leurs CV, car jusqu'à présent on nous a caché les noms de ces Rouletabille de la fourchette avec le même soin que la Stasi gardait pour elle ceux de ses agents secrets. Peut-être y découvrirait-on des noms de cuisiniers, d'hôteliers, d'agents commerciaux de l'industrie alimentaire ou de toutes sortes de clampins qui ne savent même pas faire cuire un œuf…

Quoi qu'il en soit, grâce à la bande des cinquante, nous sommes assurés de ne pas mourir idiots. Quand un brave pékin nous demande : « Alors, à votre avis, quel est le meilleur cuisinier de la planète ? » il n'y a pas trente-six réponses possibles. Nous devons répondre sans hésitation : « Ferran Adria. » C'est lui et personne d'autre, vu que c'est la quatrième fois que le Catalan est classé n° 1.

Quant à Michel Guérard, Marc Veyrat, Guy Savoy, Olivier Roellinger, Frédéric Anton, Jean-Pierre Vigato, Éric Fréchon, Jean-François Piège, Yannick Alléno ou Jean-Georges Klein, ils n'existent pas et n'ont sans doute jamais existé. Les Asiatiques, pas davantage. Oui, vous savez, ce petit bout de terre qui se balade entre la Méditerranée et le détroit de Behring. Eh bien, ne cherchez pas. Tandis que Michelin, saisi à son tour de fièvre mirobolante, arrose Tokyo d'étoiles en l'élisant capitale mondiale de la gastronomie, les petits pères Ubu de *Restaurant* n'ont pas trouvé au Japon ni parmi le milliard huit cents millions de Chinois un seul cuisinier méritant d'être cité. Ah si ! à Singapour, ils en ont dégotté un : un Allemand dont la spécialité est le risotto à la truffe.

Ce classement n'a ni queue ni tête. On fourre dans la même marmite des cuisines qui n'ont rien en commun et l'on met au pinacle les prouesses « nationales » de certains pays comme les États-Unis, la Grande-Bretagne, l'Afrique du Sud ou même la Finlande, en oubliant de souligner que la plupart des chefs cités sont des étrangers, le plus souvent français. Comme l'a dit François Simon, démissionnaire de cette mascarade : « Il n'y a pas cinquante meilleurs chefs du monde, il y a cinq millions de cuisiniers, autant de restaurants, dix fois plus de fous de bouffe. »



J'adore la définition du classement donnée par Bruno Verjus qui exerce la profession d'« industriel artisanal » : « Le classement est un mensonge déguisé en statistique. » En tout cas, la maladie qui vire à l'épidémie. Non content de nous offrir le triste spectacle de la malheureuse vache folle, on nous organise des classements télévisés de dindes chantantes et de Roméos du poutou. Je lisais l'autre jour dans une gazette que Thomas Keller (« Meilleur chef des États-Unis », 5e sur la liste des cinquante) a été sacré auteur du « meilleur poulet rôti du monde », tandis que M. Randriamaro a été nommé « meilleur cuisinier du monde de la gastronomie malgache » et que le clos des papes a été classé par l'américain *Wine Spectator* rien de moins que « premier vin du monde ». J'en suis ravi pour Paul Avril, le propriétaire de cet excellent châteauneuf-du-pape, mais si l'on continue dans la voie de ces pitreries, les classements les plus sérieux (il y en a, même s'ils sont discutables) seront définitivement discrédités.

Il est permis de se tenir les côtes quand, par exemple, on découvre dans un sondage réalisé par Ipsos pour *Cuisine et Vins de France* qu'après Joël Robuchon (84 %), qui devance nettement Alain Ducasse (67 %), c'est le brave Cyril Lignac (« Oui chef ! » sur la 6) qui passe avec 49 % devant Michel Guérard (31 %) et Ferran Adria (4 %) sur la liste des « chefs les plus célèbres ».

L'effet télé, j'en ai mesuré, depuis longtemps, l'ineptie totale après avoir moi-même payé pour voir…

Dans un sondage de même nature que nous avions publié dans notre magazine, à la question « Qui est, pour vous, le meilleur chef de France ? » Raymond Oliver avait été plébiscité haut la main. Or, la télévision avait mis fin, depuis près de deux ans, à sa célèbre émission avec Catherine Langeais (à l'origine de son immense popularité) et, de plus, il avait quitté les fourneaux du Grand Véfour dont, cela va de soi, l'immense majorité des sondés n'avait

jamais franchi la porte. Mais dans les mémoires, Oliver était toujours présent.

Un peu plus tard, un nouveau sondage, également publié dans *Gault-Millau*, nous apprit que cette fois le numéro 1 était Michel Oliver, le fils de Raymond, qui passait sous le nez de Paul Bocuse, pourtant en pleine gloire médiatique ! Incroyable mais, à la réflexion, pas tant que cela : Bocuse n'avait pas d'émission, Michel Oliver en avait une, même si sa notoriété était loin, loin derrière celle de son père. En outre, il est plus que probable que le nom d'Oliver ait semé la confusion dans l'esprit des personnes interrogées, dont la plupart, sans doute, avaient confondu le fils avec le père, D'ailleurs, après ce coup d'éclat, le fiston disparut des sondages d'opinion.

Je ne me fais, pour autant, aucune illusion : on continuera à demander leur avis sur les meilleurs chefs, les meilleurs restaurants, les meilleurs vins, etc., à de bonnes gens qui, par la force des choses, n'en ont pas la moindre idée.

Client

Cuisinier, c'est un métier. Maître d'hôtel, c'est un métier. Sommelier, c'est un métier. Et client ? Eh bien, oui, c'est également un métier. Il ne s'improvise pas, il s'apprend à force d'expériences et de bonne volonté. Certains n'y parviennent jamais et ne cherchent d'ailleurs pas à y parvenir. Ceux-là appartiennent à la race honnie des clients odieux. Il serait trop long d'énumérer tous leurs méfaits. Par exemple, lorsqu'ils réservent une table au restaurant et qu'ils n'y vont pas, ils prennent garde de ne pas se décommander. Je me souviens de ce restaurateur – par ailleurs lui-même imbuvable mais, cette fois-là, bien inspiré – qui, ayant gardé une table jusqu'à l'heure de la fermeture et possédant par chance le numéro de téléphone de son client défaillant, le tira du lit à quatre heures du matin : « Allo ! C'est pour vous dire que votre table vous attend. Est-ce que vous comptez venir ? »

C'est le même client – ou son cousin – qui, n'ayant pas fait de réservation, débarque dans une salle archi-pleine et crie au scandale quand on lui annonce que « Désolé, c'est complet ». Un autre se dira offusqué de ne pas trouver de pain et de beurre sur la table, alors que c'est une grande preuve de sagesse de la part d'un restaurateur d'éviter à ses clients de se bourrer l'estomac avant le repas, quand il s'apprête à leur servir des amuse-bouche.

Le mauvais client râle de devoir attendre un bon quart d'heure un plat cuisiné et se dit au contraire enchanté quand on le lui apporte à l'instant, ce qui veut dire qu'il a été préparé à l'avance, donc réchauffé ou passé au micro-ondes.

Histoire de faire le malin, il décrète que le vin est bouchonné quand il ne l'est pas et trouve honteux de devoir payer plus cher que dans le commerce la même bouteille qu'il boit chez lui (il est vrai qu'il n'a pas toujours tort,

surtout quand, au lieu d'un coefficient normal de 3 ou 4, le restaurateur multiplie par 5, 6, 8 voire 10 ou 15 son prix à l'achat). Le mauvais client n'a aucune idée de la moyenne des prix pratiqués normalement en fonction de la catégorie du restaurant. Si, pour la première fois de sa vie, il va chez Ledoyen, au Crillon, chez Lasserre ou à L'Arpège, sans prendre la précaution de se renseigner ou de jeter un coup d'œil sur la carte affichée à l'extérieur, et qu'il raconte ensuite autour de lui qu'il a eu affaire à des voleurs, nous n'allons pas pleurer : il a eu ce qu'il méritait. Qui se plaindrait du prix d'une Bentley ou d'un sac Hermès ? On peut ou on ne peut pas, un point c'est tout.

La difficulté pour les restaurants est qu'ils servent des denrées dont le public connaît plus ou moins la valeur, dans la vie courante, oubliant tout simplement qu'ici elles sont transformées et qu'à leur prix de départ il faut ajouter le coût de la main-d'œuvre, le loyer, l'entretien, les impôts et, éventuellement, le bénéfice, car il est permis de ne pas travailler pour rien. En revanche, comme personne ne connaît le prix de revient d'une robe, d'un bijou ou d'une voiture, le même client qui va hurler à propos du tarif d'une portion de homard ne contestera pas celui d'un sac Vuitton.

Mais il y a pire, c'est le client – j'en ai rencontré des douzaines – qui, à la fin d'un repas qu'il a trouvé très bon, le trouve beaucoup moins bon quand on lui présente l'addition. Et je serais tenté de classer dans la catégorie « mauvais clients » ceux qui ont les moyens de courir les grands restaurants, pour le seul plaisir, semble-t-il, de les trouver mauvais. Ou bien qui décrètent que telle maison est devenue « infecte » sous prétexte que, ce jour-là, le chef a raté un plat. Si l'on aime vraiment la cuisine et les cuisiniers, il faut admettre une fois pour toutes le droit à l'erreur ou à la faute.

Ayant fréquenté pendant des années les meilleurs des meilleurs, il n'en est pas un qui, un jour ou l'autre, ne m'ait servi un plat un peu ou tout à fait raté. Même Mozart a eu ses moins bons jours. Même le bon Dieu a le droit de se planter.

Il y a aussi ces clients redoutables qui vous assurent que, dans la nuit qui a suivi un dîner chez tel ou tel (nécessairement, un lieu qui jouit d'une grande réputation), ils se sont retrouvés malades comme des bêtes, pour ne pas dire empoisonnés.

À Europe 1, où nous avions une émission hebdomadaire au cours de laquelle nous donnions la parole aux auditeurs (une première, à l'époque), j'ai eu affaire, un jour, à un médecin qui mit gravement en cause les frères Troisgros : « Nous étions huit confrères avec nos femmes qui avions constitué une cagnotte pour nous offrir une soirée mémorable à Roanne, dont vous aviez chanté les louanges dans votre Guide. Nous sommes tous sortis de là malades à en crever et il faut que vos auditeurs et vos lecteurs le sachent. »

La parole de huit médecins… On imagine les dégâts qui allaient s'ensuivre. Pour moi, qui connaissais par cœur la cuisine des Troisgros, vénérais leur talent et leur parfaite honnêteté, cette accusation ne tenait pas debout. Toutefois, faute de preuves, je n'avais rien d'autre à répondre à ce

médecin que j'allais faire mon enquête et que je lui répondrais à l'antenne la semaine suivante.

Trois jours plus tard, j'avais toutes les pièces en main. La joyeuse confrérie en question avait débarqué chez les Troisgros déjà lourdement lestée, et toute la soirée n'avait été qu'une succession effarante d'apéritifs, de vins blancs et rouges, de champagnes, d'alcools et de liqueurs, à assommer un troupeau de charolais.

J'en lus le détail à l'antenne à mon brave médecin que, rudement, je secouai verbalement, lui reprochant d'avoir porté atteinte à l'honorabilité de gens irréprochables. Il se dégonfla comme une baudruche et finit par admettre qu'en effet ils avaient « un peu forcé » sur la bouteille.

Cela méritait une punition : « Docteur, lui dis-je, écoutez-moi bien. Je vous interdis désormais de lire *Gault-Millau* pendant un an et nous allons vous rembourser votre abonnement. »

À quelque temps de là, il m'adressa une lettre de repentance, dans laquelle il reconnaissait ses torts. Tel Auguste dans sa clémence, je lui répondis que dans ces conditions, je lui rétablissais son abonnement et que, pour se faire pardonner, il devrait retourner dîner chez les Troisgros, la tête basse…

À quelque temps de là, je reçus de ses nouvelles : il avait fait à Roanne un repas inoubliable et ne jurait plus désormais que par les Troisgros.

Un mot, à présent, du client modèle, qui a la correction de se décommander quand il ne peut pas honorer une réservation, ne râle pas quand on lui évite de se bourrer l'estomac de pain, sait parfaitement où il met les pieds et accepte de bonne grâce d'attendre le temps qu'il faut le plat qu'il a commandé. Quand, à la fin du repas, le chef ou le patron s'enquièrent : « Avez-vous été satisfait ? » et qu'en fait, il y a eu un ou plusieurs ratés, je l'en prie instamment : au lieu de répondre lâchement que « tout était parfait », qu'il ait le courage de dire la vérité. Cela peut s'opérer gentiment, en douceur, et si l'on a affaire à de vrais professionnels, on n'imagine pas le service qu'on leur rend.

Bien entendu, si tout est nul, on s'abstiendra de se donner ce mal. La cause est perdue d'avance.

Maintenant, je vous propose un petit jeu : essayons de nous mettre dans la peau d'un restaurateur. À votre avis, « le client a toujours raison », vous le supporteriez ? C'est paraît-il ce que l'on enseigne dans les écoles hôtelières : « Laissez-les dire et inclinez-vous. » Bref, soyez de parfaits larbins, de gentils pingouins à courbettes qui disent « yes » à tous les malfaisants qui leur cassent les pieds en racontant n'importe quoi, comme par exemple que le vin est « bouchonné » quand il ne l'est pas, que « c'est pas du turbot mais du merlan » ou que « c'est pas de la vraie vanille qu'il y a dans la glace ».

Vous pouvez faire l'expérience de votre mauvaise foi (simulée) dans les palaces et les grands restaurants et, pour peu que vous ayez du cœur, vous serez navrés pour ces pauvres serveurs, maîtres d'hôtel ou sommeliers, forcés

à ravaler leur dignité et à s'aplatir comme des limandes.

Si j'avais été restaurateur (merci à Dieu qui me l'a épargné !), j'aurais pris pour modèle un nommé Lucien Sarrassat. Cela m'aurait conduit tout droit à la ruine mais, entre-temps, je me serais offert du bon temps. Cet excellent homme qui, en gros, avait une tête de sanglier et avait roulé ses « r » à la bourguignonne ainsi que sa bosse dans de grandes stations thermales, puis à Alger et au Caire, s'était posé au bord de la N7, en plein Charolais, à Saint-Gérand-le-Puy, soit une demi-heure de route des frères Troisgros. C'était un magnifique cuisinier « à l'ancienne », notablement méconnu, dont les coups de gueule et les coups de pied au train m'enchantaient. Sa philosophie tenait en une phrase : « Je n'ai pas ouvert une auberge pour qu'on vienne m'emmerder. »

Nourri au lait de cette sagesse, il virait systématiquement tous ceux dont les manières ne lui revenaient pas. En particulier, les clients qui se hasardaient à lui demander une viande « bien cuite ». Alors, il explosait : « Mon entrecôte, bien cuite ? Ah, ça non, pas de ça chez moi ! Vous insistez ? Alors, dehors ! En face, ils vous la serviront bien cuite ! »

Débarquant un soir, sans avoir appelé, ce qui n'est pas dans mes habitudes, je me heurtai à une porte fermée sur laquelle pendait un écriteau « Complet ». Et pourtant, seuls une pâle lumière et des murmures filtraient depuis la salle. J'ai commencé par frapper quelques coups discrets, puis un peu plus insistants, jusqu'à ce que l'animal consente à sortir de sa tanière. Me reconnaissant, il m'accueillit avec un bon sourire et, se retournant, lança : « Madame Sarrassat, rajoute un couvert, M. Millau va dîner avec nous. »

Intrigué par cette salle vide et cet écriteau « Complet », je lui en demandai la raison : « Ce soir, il n'y avait personne. Alors, on a décidé de rester entre nous. » Deux minutes plus tard, la porte que l'aubergiste avait oublié de refermer s'ouvrit, laissant place à un couple qui s'enquit, timidement : « Il n'est pas trop tard que vous nous serviez ? — Vous avez vu l'écriteau ? » s'exclama le sanglier qui pointa le doigt en direction de notre table : « Vous voyez bien que c'est complet ! »

Le couple fila, sans demander son reste, et Sarrassat, tout en découpant les précieuses cailles de vigne dont nous allions faire notre régal, grommela : « Non mais… on a tout de même le droit de dîner tranquilles. »

Concept

Il y avait dans le temps jadis des hommes et des femmes qui n'avaient pas besoin de consulter un psy avant de mettre en route une mayonnaise.

Lorsque l'un d'eux s'apprêtait à ouvrir un restaurant, il disait : « Je vais ouvrir un restaurant. » Si on lui demandait : « Quel style de restaurant ? » les réponses étaient évidemment multiples. Pour les uns, ce serait du poisson, pour les autres des grillades, du gibier, et pour d'autres encore des plats mitonnés, de la cuisine provençale, de la lyonnaise, de la « légère », etc. Aujourd'hui, le malheureux qui s'aventurerait dans cette voie passerait pour le dernier des imbéciles.

À Saint-Tropez, j'ai connu un petit gars, sorti de sa Normandie natale, qui avait ouvert une maison où l'on ne mangeait pas mal et où la bouteille de rosé coûtait trois fois moins cher que chez ses confrères. Peu à peu, on vit apparaître dans sa salle des visages connus et même des têtes célèbres, estampillées Johnny Halliday ou Eddie Barclay. Du coup, le petit gars blinda ses additions, vendit du château-pétrus à deux mille euros la bouteille, devint l'intime des people en zinc massif et commença même, comme tout le monde, à ne plus payer ses fournisseurs. Bref, il devint un chef branché, prêt à servir dans les magazines. Un jour, il me confia d'un air pénétré : « Ça y est, je vais ouvrir à Paris. J'ai trouvé un concept ! » Peu importait le concept – en l'occurrence des portions coupées en cinq, servies dans de petits raviers, très « fun », où les clients revivraient les souvenirs de dînette de leur enfance : le tout était d'avoir un « concept ». Autrement dit, au cas où on l'aurait oublié, « la représentation mentale générale et abstraite d'un objet » (Le Petit Robert).

Tous les attachés de presse et même les critiques gastronomiques, dans la mouvance foodeuse, qui lisent Georges Adamaczewki dans le texte, ne se font pas faute de nous le rappeler : « Un philosophe qui ne crée pas de concept est un historien de la philosophie. »

Alors, que penser d'un cuisinier qui ne créerait pas de concepts ? On n'ose l'imaginer… Un historien de la cuisine ? Même pas. Je dirais plutôt : un pauvre type.

Actuellement, c'est le bar qui se révèle être l'espace privilégié où prospère le concept. Il y a le bar à chocolat, le bar à mozarella, le bar à yaourt, le bar à soupe, et, tout récemment, le bar à oxygène, au casino de Deauville, dans une salle décorée par l'inévitable Jacques Garcia, où, entre un coup de tequila et un autre de château-d'yquem (douze mille euros la bouteille, millésime 1937), on se farcit les narines en inhalant une très chic petite

bonbonne d'oxygène.

Mais le concept n'a pas de limites. Au nombre de ses conquêtes : le « tout-nouilles » (écrire « nooï »), le « tout-patate », le « tout-glace » (chaque plat est flanqué d'une glace ou d'un sorbet), le « tout-sucré », le « tout-risotto », ou bien, comme à Helsinki où un restaurant s'est ouvert dans une prison désaffectée, le « plateau-repas du taulard ».

La palme du concept créatif revient toutefois à Taïwan où, dans une reproduction fidèle d'un cabinet d'aisances, on dîne assis sur des lunettes de chiotte.

Convives (Nombre de)

« Recevez, avait dit Napoléon à son ministre Talleyrand. Donnez un dîner de trente-six couverts quatre fois par semaine. Que tout ce que la France compte d'hommes de valeur et d'amis étrangers y soit convié. » À l'archichancelier Cambacérès, le Premier consul avait donné le même conseil.

C'est au cours de l'un de ces repas que Talleyrand – ou Cambacérès, je ne sais plus trop –, s'agaçant du bruit des conversations venant du bout de la table, lança : « Un peu de silence, je vous prie ! On ne s'entend plus manger. »

Certes, bien que grands gourmets, ils n'avaient, ni l'un ni l'autre, la possibilité de se soustraire à ces corvées politico-mondaines et de se préoccuper de savoir combien de convives il fallait, autour d'une table, pour se sentir bien.

Or ce choix s'inscrit dans des règles parfaitement étudiées.

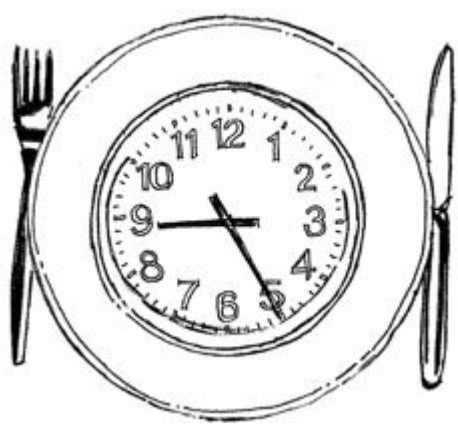
Lorsque quatre personnes sont réunies, les « relations inter-individuelles » – autrement dit, les possibilités d'échanges – sont au nombre de douze. Elles sont de cinquante-six pour huit personnes, de cent trente-deux

pour douze, etc. On ne peut donc créer de vrais échanges que lorsque quatre à huit personnes sont en présence. Au-delà, les conversations s'éparpillent, deviennent superficielles, même si les points de contact possibles sont multipliés. De toute façon, il est certain que plus on est nombreux moins on prête attention à la qualité de la chère et des vins. Lors du mémorable souper donné à Persépolis par le shah d'Iran auquel participèrent trois ou quatre cents invités, venus du monde entier, presque personne ne nota que l'on servait, par dizaines de magnums, du château-lafite.

Un vieux dicton professe une règle d'or quant au nombre des convives : « Pas plus que les Muses, pas moins que les Grâces. » C'est, bien entendu, une absurdité : les Muses étaient neuf et les Grâces trois, ce qui, pris au pied de la lettre, poserait un véritable casse-tête aux maîtresses de maison. Brillat-Savarin, lui, estimait qu'au-delà de douze il ne pouvait y avoir de repas réussi. Je serais plutôt partisan de ne pas dépasser huit. Si, pour une raison quelconque, on a parmi ses invités deux personnes dont on sait qu'elles ne s'aiment pas ou risquent de proférer des opinions radicalement opposées, il faut éviter de les placer l'une en face de l'autre (le syndrome « du coq de combat ») et au contraire les asseoir sur la même rangée, et même, si l'on est un brin vicieux, l'une à côté de l'autre. D'après les spécialistes, cela a pour effet de les neutraliser.

Je vous le répète comme on me l'a dit.

Un mot sur les retardataires qui sont la plaie des dîners parisiens (en province, sauf à Saint-Tropez et à Courchevel, on a encore le sens des usages). Attendus pour vingt heures trente, certains mettent un point d'honneur à ne débarquer qu'une heure plus tard. Au risque de faire retomber le soufflé et d'obliger les autres invités à se bourrer de cacahuètes et à s'imbiber de champagne.



Aux États-Unis, où l'heure, c'est l'heure, on accorde un délai de grâce de quinze minutes, pas plus. Après quoi, on passe à table et tant pis pour eux. En France, on n'ose pas. Pour son cinquantième anniversaire, Bocuse avait invité dans son restaurant deux cents personnes et mis à la broche des dizaines

de poulets de Bresse qui tournaient dans la rôtissoire, à l'entrée. Le *hic* est qu'il avait invité également le ministre du Tourisme qui, retardé par ses fonctions, ne fit son apparition que très tard dans la soirée. Bocuse avait jugé indispensable de l'attendre, si bien qu'au moment de passer à table les poulets étaient tout desséchés, à la limite du carton.

Le ministre – Jacques Médecin –, fin gastronome, en fut désolé et s'étonna qu'on l'ait attendu. Mais c'était trop tard.

J'ai deux ou trois amis qui prennent soin d'inscrire sur le carton d'invitation la mention : « Le dîner sera servi à… heures précises. » Il paraît que ce procédé est d'une rare impolitesse. Je m'en fiche, il me convient fort bien. Et si l'invitation se fait au téléphone, il n'y a pas de raison de se gêner et de dire aux récidivistes du retard que c'est à huit heures et demie ou neuf heures qu'on les attend et non une heure plus tard. J'ai ainsi dressé ma meilleure amie et cela marche, sans qu'il soit besoin de rappel à l'ordre…

Pendant le week-end, le bon truc est d'avancer l'heure habituelle (dix-neuf heures trente, par exemple). Il n'y a pas ces jours-là l'excuse du bureau ou du trafic, on a ainsi le loisir de déguster son repas et tout le monde est enchanté.

Il y a une autre solution, c'est de n'inviter que d'authentiques gourmands ou gourmets. Ceux-là ne sont jamais en retard quand la table est bonne.

Corcellet (Paul)

L'univers de la gastronomie est peuplé d'êtres fantasques, de fous exquis, de doux dingues, et c'est ce qui me l'a fait tant aimer.

Quand je l'ai rencontré pour la première fois, dans son réduit-laboratoire de la rue des Petits-Champs, il était seul, sourd au vain tapage du monde, l'œil grave et la main posée sur la cuisse énorme d'un hippopotame. Dûment visé par les services sanitaires à Bobo-Dioulasso, le morceau lui était arrivé le matin même, expédié par des amis chasseurs. Ce soir, il sera transformé en trois douzaines de portions parallélépipédiques sous sachet de plastique et rangé au congélateur avant de contribuer aux dîners du beau monde, lassé de caviar.

Aujourd'hui, Paul Corcellet serait mis au ban de la société et peut-être même aurait-il été flingué depuis longtemps par un écolo en colère. Mais dans ces années 1970, personne ne voyait rien de mal à ce qu'un brave homme d'épicier-traiteur mette la jungle à la casserole.

Donc, le voilà devant cette masse sanguinolente dont il va bien falloir faire quelque chose. On a beau avoir eu un arrière-arrière-grand-père confiseur du roi au Palais-Royal et un grand-père vanté par Balzac pour ses pâtés en croûte, ce n'est pas tous les jours qu'un hippopotame vous rend visite. Aussi y va-t-il de son hommage en s'adressant au cuisseau : « Que

vais-je faire de toi, cher vieux ? Je crois qu'avant toute chose, je dois te dénerver et te tirer de la chair une pleine botte de cordes à piano. Mais patatras, tu me joues un tour ! Ta viande se répand sur ma planche comme une bouse molle… Il me faut te rendre un peu de vigueur. Braisons, si tu veux bien. Par exemple ! La flamme t'a trop ragaillardi et te voilà dur comme du bois. Allons, à la casserole ! Petits oignons, bouquet garni, vin de Jerez… Oui, mon petit cuisseau, tu seras daube et l'on t'aimera. »

Ainsi Paul Corcellet qui, au fil de ses rencontres exotiques, s'était mis peu à peu à ressembler à Babar, l'éléphant, dont il avait l'œil tendre, monologuait-il dans le secret de son officine où étaient nées de fantasques recettes. Jusqu'au dernier jour, il parlera affectueusement, amoureusement même, à ses « chères petites bêtes », les appelant « mes enfants », voire « mes petits chéris ».

Après une carrière dans les oléagineux, il avait fait ses débuts dans l'épicerie, en 1935, ici même, à deux pas du marché Saint-Honoré. Pour faire plaisir à sa maman qui n'arrêtait pas de le lui demander, ce fils attentionné lui mitonna des petits plats. Avec résignation, d'abord, puis avec plaisir et enfin avec passion, poésie et inépuisable invention. Il n'avait appris nulle part le secret des sauces et des coulis. Il inventa tout lui-même. En lisant, en écoutant, certes, mais surtout en priant car le secret de Corcellet est qu'il était un vrai mystique. Il ne se faisait d'ailleurs pas faute de le revendiquer après deux minutes de conversation.

Ce n'était pas un cuisinier mais un alchimiste. Et qui plus est, un alchimiste heureux puisqu'il avait trouvé ce que ses prédécesseurs avaient cherché en vain : la pierre philosophale. Où cela ? Dans le cuisseau d'hippopotame, dans la bosse de chameau, dans la trompe d'éléphant… À un client innocent venu acheter un kilo de bananes, il ne pouvait s'empêcher de confier : « Vous savez, le secret d'une bonne trompe, c'est la cuisson. Huit heures, pas une de moins, dans une grande et profonde marmite. Vous y mettez des carottes, des oignons, un bouquet garni, puis sel, poivre,

généreusement, vous mouillez au vin blanc et vous laissez cuire à petit feu. Huit heures, hein, j'ai bien dit huit heures… La trompe est alors bien moelleuse. Vous découpez en tranches et vous servez avec une bonne moutarde de Meaux à l'ancienne. »

À ma visite suivante, il m'emmena dans un antre du premier étage, plein d'odeurs merveilleuses, et me parla de Dieu, de la mort, de ses incertitudes de pèlerin de l'absolu avant de m'annoncer la grande nouvelle du jour : « J'attends d'une minute à l'autre des rats palmistes. Je vais vous en préparer. Vous allez voir, leur chair est merveilleuse. Pensez, ils ne se nourrissent que de noix de coco ! Puis, nous nous régalerons de chenilles frites. »

Avec lui, tout devenait normal. Après le ragoût de bosse de dromadaire et le steak de boa constrictor, on n'aurait pas été surpris de le voir vous faire manger des cornes de licorne farcies, de l'hippogriffe en gibelotte ou de la cervelle de catoblepas. Pour toutes ses découvertes et inventions, il faisait déposer un brevet, ce qui finit par lui coûter une petite fortune et le mettre en bonne voie de se ruiner, car il faut ajouter que Paul Corcellet était également poète en matière de gestion et de comptabilité. À ces occupations triviales il préférait la pédagogie. Laquelle consistait à entreprendre ses clients sur les comparaisons gastronomiques. Il les persuadait, pour ne pas effaroucher leur palais d'Occidentaux, que la trompe d'éléphant avait le goût de la langue de bœuf ou de renne, « en plus moelleux », que le beurre de fourmi gabonaise ressemblait à l'anchoïade, « en plus savoureux », que la queue de caïman rappelait la langouste, « en bien meilleur », et, pour les connaisseurs, que le râble de singe évoquait, à s'y méprendre, celui de l'homme.

Dans ce touchant concert, seul le lion faisait exception. Le lion se dérobait à toute comparaison. Le lion avait un goût de lion, voilà tout.

Quelques mois plus tard, la renommée de Paul Corcellet, abondamment arrosée de notre encre, était devenue telle que l'on nous convia à une grande émission télévisée, animée par Pierre-André Boutang.

Lavallière au vent, Corcellet tenait entre ses bras une trompe d'éléphant dont il se fit un plaisir de détailler la recette. Bien que les défenseurs de la nature, à cette époque, ne déboulassent pas dans les studios avec des pancartes, l'intervieweur préféra assurer ses arrières en demandant : « Euh, vous ne pensez pas, monsieur Corcellet, que ce n'est pas bien de tuer ces beaux animaux sauvages ? »

C'était, j'imagine, la première fois qu'on lui posait pareille question. Il en fut bouleversé. De grosses larmes se mirent à couler sur ses joues et, tout en caressant la trompe de son éléphant, il dit, d'une voix brisée, face à la caméra :

« Mais je les aime… Ce sont mes petits… Ah, si vous saviez combien je les aime ! »

Il mit du temps à s'en remettre. Et, plus tard, cet homme infiniment bon quitta cette terre sans avoir déchiffré le secret de l'incompréhension humaine.

Couché, debout, assis

Les Noces de Cana, la colossale toile de Véronèse, la plus grande du Louvre avec ses cent trente-deux personnages, attire les foules, depuis sa restauration spectaculaire en 1992. On ne le dit guère mais cette œuvre occupe une place non négligeable dans l'histoire de la gastronomie. Ou, pour être plus précis, des habitudes de table.

Autour de la table en fer à cheval où, au centre, Marie, la tête ceinte d'un voile noir, pointe du doigt un verre vide, invitant ainsi Jésus à accomplir son premier miracle, vous remarquez que les invités sont tous assis.

Véronèse a peint son tableau, qui évoque une noce vénitienne, en 1562-1563. La période où sont apparues, en France, à la cour de Catherine de Médicis, les tables massives et lourdement chargées de sculptures, qui remplaçaient définitivement les tréteaux. Et aussi – ce qui nous intéresse davantage – les fauteuils, les chaises pliantes et les chaises à pivot qui démoderont rapidement les bancs et escabelles que l'on ne verra plus que dans les auberges, les fermes et dans le peuple.

Couché, assis, debout… Assis, debout, couché… On ne se trouve pas là devant des phénomènes de mode. La position du mangeur, à travers l'Histoire, traduit l'évolution des rapports des divers types de sociétés avec le pouvoir et la place de chacun dans la hiérarchie.

Par exemple, il est significatif de l'Égypte ancienne que seuls le pharaon et les princes étaient assis sur des sièges – évidemment somptueusement décorés – alors que leurs hôtes devaient se contenter de tabourets, hauts et sans dossier, qui n'avantageaient pas l'équilibre. Quant au peuple, il mangeait par terre, sur des nattes.

Dans la Grèce d'Homère, ainsi qu'en Crète, si l'on mangeait assis, certains pouvaient prétendre au fauteuil (*thronos*), d'autres à la chaise (*cathedra*) et les derniers devaient se contenter du tabouret ou du banc fixé au mur. Au v^e^ siècle avant J.-C., les Grecs vont d'ailleurs modifier leurs habitudes et imiter l'Orient où, en Perse, par exemple, le souverain prenait ses repas couché sur un lit recouvert d'étoffes de pourpre – couleur emblématique de la souveraineté – tandis que son entourage restait accroupi ou juché sur des tabourets.

Le lit des Grecs, garni de coussins, sera d'abord individuel, puis souvent en forme de fer à cheval, conçu pour deux ou trois personnes Toutefois, les femmes, les enfants et les visiteurs n'ont pas le droit à la position couchée. Il leur faut être assis, afin de marquer la différence. Le repas qui est, par essence, un acte de partage, ne l'est pas encore tout à fait puisque, même s'ils mangent dans la même vaisselle et boivent dans les mêmes coupes, les convives obéissent encore à un ordre hiérarchique. À preuve, ce compagnon d'Alexandre le Grand, puni pour ne pas avoir tué de sanglier, que l'on relègue à la chaise.

À leur tour, les Romains vont manger couchés. Une fois leurs conquêtes

étendues en Afrique, en Sicile, en Grèce et les richesses de l'univers affluant à Rome, ils connurent les délices des festins et le luxe du lit. Progressivement, d'ailleurs, car dans les débuts la pratique en fut réservée aux repas sacrés, offerts aux dieux. Mais rapidement l'usage en devint général et dura jusqu'au IVe ou Ve siècle de l'ère chrétienne. (Et à Constantinople, bien au-delà, puisque au Xe siècle le festin de Noël, servi dans de la vaisselle d'or, exigera que l'on soit couché.) Au départ assez sommaires, les lits devinrent des objets de grand luxe parfois même couverts de plaques d'argent ou d'or et de tapis ou d'étoffes les plus précieux L'empereur Héliogabale, cousin de Caracalla, ne supportait que les coussins rembourrés de poil de lièvre ou de duvet d'aile de perdrix… On se couchait sur le côté gauche, appuyé sur le coude, et, d'ordinaire, le lit accueillait trois personnes. La position était inconfortable, l'incubation des aliments peu naturelle et l'ingestion des liquides encore plus pénible, sans parler de la difficulté à manger proprement. Il est vrai que la promiscuité hommes-femmes pouvait présenter quelques attraits et servir d'excellent point de départ aux fameuses orgies.

Lesquelles, par un juste retour des choses, révoltèrent la nouvelle société chrétienne qui, du coup, plaça la gourmandise au nombre des péchés capitaux et chassa le lit de la salle des festins.

En France, le concile d'Orléans, en 515, scella l'union de l'Église et de l'État. À partir de ce moment, l'emblème des évêques qui est la chaise – *cathedra* – placée dans les églises inspira la Cour et les princes en leur faisant devoir de s'asseoir pour manger à une table qui, peu à peu, cessa d'être un accessoire volant que l'on apporte et remporte au gré des commodités. La chose, toutefois, prit du temps, et ce ne fut qu'au milieu du XVIe siècle que la chaise ou le fauteuil établirent une fois pour toutes un nouvel ordre dans les convenances de table. *L'Isle des Hermaphrodites* nous représente Henri III, assis avec deux de ses mignons, « dans des chaises de velours. Le reste de la troupe avait des sièges qui s'ouvroient et se fermoient comme un gaufrier pris à rebours ».

Grands banquets sous Louis XIV, puis soupers fins sous Louis XV, les civilités du repas iront en s'affinant, offrant à chacun une place bien définie en fonction de son rang ou de son importance dans la société.

On n'en a pas fini pour autant avec la place de l'individu dans le rituel du repas. Peut-on d'ailleurs parler encore de rituel, alors que celui-ci, depuis le milieu du XXe siècle, vole en éclats ? Avec le self-service, le fast-food, le barbecue et le picorage dans le frigo, n'est-ce pas plutôt une régression que de s'accommoder à manger debout et souvent isolé ? Les jeunes en sont fervents, au prétexte qu'ils se libèrent ainsi des conventions sociales, avec pour résultat de voir s'évanouir la pratique des repas en commun qui favorisaient les échanges et consolidaient les liens familiaux.

À la station debout, dont tous les nutritionnistes dénoncent les effets pervers sur la santé, s'ajoute, avec la télévision et le plateau-repas, le retour du lit, ou plutôt du canapé où l'on s'enfonce en famille, chacun pour soi, sans

avoir le sentiment d'un quelconque partage. Pis encore, ces morceaux de famille qui se croisent devant le frigo, ces jeunes dans leur chambre, qui bouffent des chips devant un jeu vidéo, le mari qui débarque de son bureau quand sa femme a déjà avalé son surgelé, et finalement, il n'y a que le chien ou le chat qui demeurent fidèles à leur pâtée.

Je viens d'apprendre qu'à Amsterdam un restaurant très chic, le Supper Club, s'est ouvert où les repas sont servis couchés. Une position en effet idéale pour gober des harengs frais…

Heureusement, pour se consoler, il reste encore le bonheur de pousser la porte d'un de ces bistrots pleins à craquer, où l'on est tous les uns avec les autres, dans un moment de fraternité qui est la raison d'être, historique, du repas.

Critique gastronomique

Le critique gastronomique est un client qui ne s'y connaît pas plus que les autres mais fait des embarras et en fait même une tartine. De surcroît, il n'est pas très bien élevé car il écrit la bouche pleine.

Si j'avais eu la liberté de donner un nom à mes activités passées, j'aurais choisi celui d'« officieux de bouche » au rebours de l'« officier de bouche » auquel la fonction de critique me fait penser. Comme l'officier, le critique se doit d'inspecter, d'ordonner, d'admonester, de faire rentrer dans le rang, de féliciter ou de décorer les troupiers dont il s'est instauré le chef, et c'est cela qui, avec le recul, me dérange un peu. Je préfère avoir été pendant quarante ans de repas en ville un flâneur de la fourchette qui a eu la chance, en en disant du bien ou du mal, de se faire rembourser par sa société ses déjeuners ou ses dîners.

Mais assez parlé de moi. Si le critique gastronomique n'existait pas, il faudrait l'inventer. C'est d'ailleurs ce qui s'est produit dans les années 1950-1960, quand le journalisme s'est emparé pour de bon d'une branche, jugée mineure, de l'information. Jusque-là, en dehors des traités de cuisine et livres de recettes, le restaurant, qui est le terrain de manœuvre, pour ne pas dire le champ de bataille de la cuisine, n'avait fourni que plus ou moins fortuitement matière à écriture. Souvent même de la belle et bonne écriture où s'illustrèrent, par exemple, le déluré Restif de La Bretonne (*Les Nuits de Paris*), Grimod de La Reynière dont je parlerai plus loin, le très brillant marquis de Cussy, Alexandre Dumas, bien sûr, mais aussi Balzac, avec son *Guide des enseignes de Paris* ou son *Gastronome français*, le savoureux Dr Véron, collectionneur des meilleures tables de Paris et commensal préféré du père des *Trois Mousquetaires*, Charles Monselet, fondateur de l'éphémère journal, *Le Gourmet*, Frédéric Soulié (*La Grande Ville*), Alfred Delvau (*Les Plaisirs de Paris*), Auguste Luchet (*Paris-Guide*), Léon Daudet, Léon Paul-

Fargue ou l'incontournable Curnonsky.

Certes, ils nous ont légué des témoignages incomparables, mais ils agissaient là beaucoup plus en chroniqueurs qu'en critiques. On serait bien en peine de trouver, par exemple, dans les écrits d'un Curnonsky le moindre mot qui eût pu fâcher les restaurateurs dont il était l'invité permanent.

Cette tradition du « fin gourmet » ou du « bon vivant à table » qui, au demeurant, faisait souvent monter l'eau à la bouche du lecteur, pétait encore de santé au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Curieusement d'ailleurs, c'est en partie grâce aux aléas de la « Kollaboration » que la presse gastronomique a trouvé un nouvel essor. En effet, à un certain nombre de journalistes épurés qui s'étaient soulagés, sous l'Occupation, soit de leur antisémitisme, soit de leur hostilité à de Gaulle et aux Alliés, ou bien encore de leur franche adhésion à l'« Ordre nouveau » (quand cela n'était pas le tout ensemble), on proposa – car il fallait bien les laisser vivre – de s'ébrouer dans le champ pacifique de la gastronomie.

Robert Courtine, un ancien du *Parizer Zeitung*, de *La Gerbe* et de Radio-Paris, put ainsi rallier *Le Monde* où il eut droit pendant des années à un petit morceau de colonne avant de prendre son envol sous les auspices de La Reynière.

Et il y en eut bien d'autres, tels George Blond et surtout Georges Prade, chroniqueur disert, courtois et bien élevé, à qui cette nouvelle vie permit de faire oublier ses encombrantes et mondaines relations d'hier avec un Darquier de Pellepoix ou un Otto Abetz.

Quand, au tout début des années 1960, après avoir tâté de toutes sortes de journalisme (politique, économique, littéraire, judiciaire, grands reportages), je me retrouvai sur le terrain – mineur, je l'ai dit – de la gastronomie, ce n'était pas le désert de Gobi, puisqu'on y croisait de fins connaisseurs comme le pantagruélique Henry Clos-Jouve, Jean Arnaboldi et, surtout, Francis Amunategui dont la classe, le raffinement naturel, la culture et un vrai talent d'écriture le plaçaient très au-dessus de tous ceux que je viens de citer. Mais mieux encore, il y avait ce prince de l'élégance, dilettante savant de la gastronomie et professionnel, au *Figaro*, de la chronique judiciaire, l'incomparable James de Coquet qui devint, à plusieurs reprises, mon voisin d'assises et mon compagnon de table.

Si l'on éprouvait un plaisir variable à lire leurs articles dans quelques gazettes, on ne sortait toujours pas du domaine de la chronique, où l'on parlait éventuellement de restaurant – quand ce n'était pas de banquet de quelque confrérie, style « Les Joyeux Drilles du tire-bouchon », mais en prenant garde de ne jamais émettre la moindre critique. Tandis que dans la « vraie » presse, un livre, un film, une pièce de théâtre, un ballet ou une exposition pouvaient en prendre pour leur grade, il n'aurait pas été convenable d'écrire tout haut le mal que l'on pensait tout bas du Restaurant de la Tour Eiffel ou de La Rôtisserie Périgourdine. D'ailleurs, à part *Le Monde*, il n'y avait pas place dans la « grande presse » pour cette sorte d'activité.

Henri Gault et moi nous sommes rendu compte qu'il ne fallait pas se donner grand mal pour faire figure de contestataires, de trublions bien décidés à désencroûter cette profession et débarrasser la gastronomie de son image anachronique. Il suffisait de faire du journalisme – si possible, du bon. Et de prendre acte que l'on ne vivait plus dans la France de l'avant-guerre et son prolongement de l'après-guerre, celle des pantalons de golf, des auberges au bord de la route, des cuisiniers rondouillards, bardés de diplômes en lettres gothiques et explosant de la satisfaction de soi-même. Une France replète, qui tendait vers Bibendum, préoccupée de s'en mettre plein la lampe, et ne vénérait que les valeurs consacrées, sous un ciel constellé d'étoiles plus ou moins héréditaires.

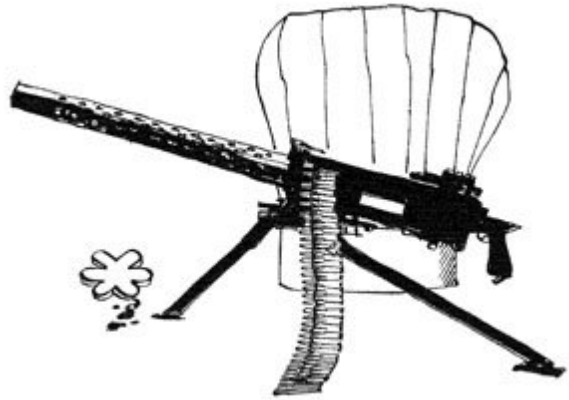
Bientôt, le restaurant – et avec lui, le vin, les produits et la gastronomie tout entière – allait s'engouffrer dans la presse écrite, puis à la radio et à la télévision, sans parler de l'édition qui fera sa manne d'une moisson de guides où le meilleur devra s'accommoder du pire. Non seulement le critique gastronomique deviendra journaliste à part entière mais il suscitera des vocations partout dans le monde, multipliant à l'infini les mangeurs professionnels, y compris les plus nuls.

Il sera aussi tentant – peut-être même davantage – de se rêver « envoyé spécial » à Eugénie chez Guérard, à Vegas chez Savoy ou à Tokyo chez Robuchon.

Soit dit en passant, depuis belle lurette, les écrivains, les peintres, les musiciens, les comédiens se faisaient tailler en pièces et c'était entré dans les mœurs. Un Théophile Gautier, par exemple, pouvait écrire à propos d'une jeune et nullissime comédienne : « Mlle X… exerçait auparavant ses talents sur le trottoir d'en face. Elle a cru bon devoir traverser le boulevard. Elle a eu tort », sans provoquer de procès ni de pétitions de la part du Syndicat de défense des cocottes parisiennes.

Aujourd'hui, le pouvoir du critique n'est-il pas abusif ? Les restaurateurs qui, un jour ou l'autre, se sont fait étriller, évidemment le pensent et parfois le disent.

Je me souviens d'un dîner dans un restaurant dont on venait d'annoncer l'ouverture. Je me trouvais là, non dans l'idée de faire un article car je m'étais fixé pour règle de toujours laisser passer une petite période de rodage, mais parce que j'y étais invité par un ami. La salle, de petites dimensions, offrait un spectacle inénarrable et hallucinant. La quasi-totalité des tables était occupée par des critiques. Carnet en main, ils guettaient l'arrivée des plats avec la même intensité que le public du Colisée celle des lions croqueurs de chrétiens.



J'imaginais la terreur du malheureux chef dans ses cuisines, essayant désespérément de se surpasser, ce qui est d'ailleurs le moyen le plus sûr de se planter. Je songeais aux frères Troisgros qui, lorsqu'un critique se trouvait dans la salle, donnaient l'ordre au maître d'hôtel de surtout ne rien dire en cuisine, pour ne pas perturber sa brigade. En effet, contrairement à une croyance bien établie, la cuisine non seulement n'est pas meilleure quand un critique se trouve là mais souffre, au contraire, de la tentation du chef de vouloir trop en faire.

Malheureusement, là, la cause était perdue d'avance. Difficile de cacher une bonne demi-douzaine de Claude Lebey, Philippe Couderc, etc. Résultat, le repas – en tout cas, le mien – fut moyen et le service désastreux dans son affolement. On se serait cru dans une comédie de boulevard et, de ce point de vue, la soirée était réussie. Pour ce qui était du chef, en revanche, c'est une chance qu'il ne se soit pas pendu. Quand j'y suis retourné huit jours plus tard, il avait maîtrisé son affaire et tout était parfait.

Je reviens à ma question : le pouvoir du critique. Réalité ou fiction ?

Pardon de reparler de moi. Ou plutôt de nous.

Je ne saurais donner le chiffre, car il se calcule par centaines – en France et aussi à Londres, aux États-Unis, en Allemagne, en Italie, en Espagne ou en Autriche –, des maisons que, pendant trente à quarante ans, l'équipe de *Gault-Millau* a, par ses articles, réussi à remplir du jour au lendemain. Aujourd'hui, la concurrence est plus serrée. Il n'y a pas un journal ou un magazine qui n'ait son coin « restaurant » et il est difficile d'attribuer à l'un plutôt qu'à l'autre la paternité d'un « remplissage ». On sait seulement (en dehors des guides et des mensuels) qu'un bon papier de Maurice Beaudouin dans *Le Figaro Magazine*, de François Simon dans *Le Figaro* quotidien ou Figaroscope, de Gilles Pudlowski dans *Le Point*, de Périco Légasse dont les rugissements dans *Marianne* me mettent en joie, de Philippe Couderc dans le *Nouvel Obs,* ou encore une envolée poétique de Jean-Luc Petitrenaud à Europe 1 ou sur la « 5 » ont un effet quasi immédiat, et je ne parle pas de la presse de province et de son influence régionale.

Il ne fait aucun doute que, pour un chef qui ouvre sa maison, une critique élogieuse, sous une plume reconnue, a la force d'une rampe de lancement. Soit par un effet direct – ce que j'ai vérifié personnellement dans le passé – soit par le bouche à oreille.

En revanche, une critique négative n'a pas du tout la même portée qu'une positive. Je sais par expérience que, sauf exception (nous fîmes, par exemple, la renommée du chef Denis mais il assura lui-même sa perte), s'il est relativement facile de remplir un restaurant, il est beaucoup plus difficile de le vider. D'abord, parce que, le plus souvent, faute de talent ou pour toute autre raison (mauvais emplacement, mauvais rapport qualité-prix), il se vide de lui-même. Ensuite parce qu'une renommée bien établie a la vie dure. Quand, dans le passé, nous avons rabaissé certains, parmi les grands, à ce qui nous paraissait être une plus juste place, cela n'a eu d'effet que sur leur ego, en effet immense, et nullement sur leur liste de réservations. Les étoiles envolées de Lasserre, de La Tour d'Argent ou de Baumanière n'ont finalement entamé en rien la pérennité de ces monuments. Si Maxim's offre le spectacle désolé du champ de bataille après la défaite, ce ne sont pas les bouderies de la presse ni la disparition de ses étoiles qui l'ont mis dans cet état mais son propre propriétaire, génial inventeur du prêt-à-porter et pitoyable aubergiste.

Quelques étoiles ou toques retirées, par-ci par-là, à de glorieuses maisons ne m'empêchent pas de penser que les trois guides nationaux qui comptent (Michelin, Gault-Millau, Pudlo) sont plus timorés qu'on ne l'était dans le passé. Hier, les grands chefs avaient peur des guides. Aujourd'hui, ce sont les guides qui ont peur d'eux.

Nous en connaissons au moins un, chez Michelin, qui, promu au rang de vache sacrée, est intouchable.

Pour terminer, je voudrais aborder un sujet sensible et très controversé : l'honnêteté de la critique gastronomique. Beaucoup de gens sont persuadés que la « petite enveloppe » est de rigueur ou bien que, pour des raisons d'achat d'espace, le critique se trouve lui-même souvent ligoté.

Mis à part quelques arsouilles qui publient des guides sans importance, simples supports de publicité, les critiques peuvent être accusés de tous les péchés du monde mais, en aucun cas, d'être achetés. On m'a souvent posé la question : « Alors, ça coûte combien ? » et chaque fois je répondais, en plaisantant : « Je ne demanderais pas mieux mais, hélas, je suis tellement cher que je n'ai jamais trouvé personne qui veuille m'acheter. » Qui plus est, c'était la vérité.

Pas une fois, au cours de toutes ces années, il ne s'est trouvé de restaurateur qui m'ait fait l'affront de me proposer la fameuse « petite enveloppe ».

Ah, si ! On a tenté une fois de m'acheter. Une adorable vieille dame, la Mère Michel, la reine du beurre blanc, rue Rennequin, dans le e, dont nous parlions avec attendrissement et dévotion. Un soir, alors que je venais avec ma

femme fêter, chez elle, son anniversaire, cette bonne mémé en tablier blanc que tout le monde aurait aimé avoir pour grand-mère me glissa furtivement dans la main une enveloppe. N'ayant pas la moindre idée de ce qu'il pouvait y avoir à l'intérieur, je l'ouvris et en sortis un billet. De cinquante francs, si j'ai bonne mémoire (c'était vers 1965 et cinquante francs était le prix de deux repas dans son restaurant). Je ne trouvai rien d'autre à faire que de l'embrasser sur les deux joues et glisser discrètement le billet à la jeune femme qui nous avait servis et qui, du coup, ouvrit les yeux grands comme une soucoupe.

Parlons maintenant des repas à l'œil. Je suis d'accord avec Périco Légasse quand il dit : « Dès qu'il y a invitation, il y a corruption. » Et comme il est l'honnêteté même, il ne s'en cache pas : oui, dit-il, il m'arrive d'être invité et donc de ne pas régler l'addition. Mais il ajoute avec pertinence : « Ce n'est pas pour cela que dans mon article je vais m'autocensurer. »

C'est un sujet que je connais depuis encore plus longtemps que lui et qui ne m'a jamais mis dans l'embarras, sinon les Bocuse, Vergé, Lasserre et bien d'autres n'auraient pas eu matière à se fâcher avec moi. La corruption, c'est d'écrire le contraire de ce que l'on pense. Quelques-uns plient le genou, ils ne font pas partie du même monde, on ne les fréquente donc pas et ils comptent pour du beurre.

Bien souvent, ce sont les journalistes eux-mêmes qui mettent en examen leurs confrères de la presse gastronomique, ce qui est tout de même un comble. Qui donc reprocherait au critique littéraire de recevoir les livres gratuitement, au critique de cinéma, de théâtre ou de musique de ne pas payer son fauteuil d'orchestre (et bien placé, croyez-moi) et au critique d'art d'avoir un libre accès aux musées ? Cela les empêche-t-il d'exprimer leur vérité ? Évidemment non. C'est donc un mauvais procès.

La vraie difficulté à laquelle se heurtent les critiques est, plus sournoisement, l'amitié ou la sympathie qui peuvent naître entre eux et les professionnels. Je n'ignore pas qu'il y a des critiques qui n'aiment pas trop la cuisine et détestent les cuisiniers, ce qui les dispense, évidemment, de tout état d'âme. Pour moi qui ai toujours pensé qu'on ne pouvait exercer ce métier si l'on n'aimait pas la cuisine et ceux qui la font, je sais aussi que cet amour peut être un sacré piège.

Imaginons que je sois encore en activité. Yves Camdeborde, que le Guide Gault-Millau a toujours louangé, fait une cuisine comme je l'aime : d'un extrême raffinement dans son apparente simplicité, des goûts qui se combinent sans se perdre en route, des produits de premier ordre, un classicisme à son aise dans la modernité, une addition très raisonnable… Il est le chouchou des médias et jamais n'est évoquée à son propos la moindre fausse note. Or, je n'ai plus envie de mettre les pieds dans son Comptoir de l'Odéon. D'abord parce qu'il faut arriver à midi si l'on veut obtenir une table ou bien jouer les chandelles sur le trottoir en guettant une place qui se libère. Ensuite, parce qu'une fois installé on se retrouve comme à la cantoche, à touche-touche, presque forcé de manger dans l'assiette de son voisin et

d'expédier son repas en vitesse, tant on a l'impression que plus vite on débarrassera le plancher, mieux ça ira. Comment dans ces conditions éprouver du plaisir ? Le lui dire en ces termes, ce serait la brouille à coup sûr. Mais ne rien dire, alors mieux vaut changer de métier.

Quand j'étais encore en activité, combien de fois n'avons-nous pas, avec d'infinies précautions de langage et reptations diplomatiques, mis en garde tel ou tel, à propos de ses absences prolongées à ses fourneaux. Or, en règle générale, cela ne servit strictement à rien, sinon à nous faire passer pour des terroristes. Le brave Alex Allégrier, patron de Lucas-Carton que nous avions tiré d'un oubli immérité, ne nous le pardonna pas davantage que bien d'autres que nos dithyrambes passés ne semblaient, en revanche, jamais avoir dérangés.

Un autre point sensible est la valeur relative du jugement porté par le critique à la suite d'un repas. S'agissant d'un restaurant quelconque, médiocre ou carrément mauvais, une visite suffit : la première impression est toujours la bonne, pour peu qu'on ait quelque expérience. En revanche, quand on découvre une maison dont on voit tout de suite que la cuisine se situe très nettement au-dessus de la moyenne, une seconde visite s'impose, soit pour confirmer sa première impression soit pour la tempérer. Il y a tellement d'éléments extérieurs qui peuvent jouer dans un sens ou dans un autre (sa propre humeur ce jour-là, l'accueil, le service, le décor, etc.) qu'on doit se méfier de ses emballements, positifs ou négatifs. Enfin, lorsque pour la première fois on a la chance de tomber sur un talent dont on s'aperçoit immédiatement qu'il est exceptionnel mais également complexe à analyser, ce ne sont pas deux visites qui s'imposent mais au moins trois, la dernière permettant d'opérer la synthèse des deux premières. Je m'en étais fait une règle dans le passé et sans elle je n'aurais jamais réussi à porter un jugement de quelque valeur sur un Robuchon, un Maximin, un Veyrat ou un Gagnaire.

Faute de moyens ou de temps – généralement des deux –, la grande majorité des critiques ne peut s'offrir ce luxe. Sans parler de certains guides voyous qui recopient, en l'arrangeant à leur sauce, les commentaires des autres.

De toute façon, tout critique qui s'apprête à écrire son papier sur le restaurant qu'il vient de visiter, aux frais de la maison qui l'emploie, devrait, ainsi que j'en donnais régulièrement le conseil à mes collaborateurs, se poser la question suivante : « Y retournerais-je pour mon plaisir et sur mes deniers ? »

L'étrange métier de critique qui fait de lui tout à la fois un admirateur, un censeur, un ami et un ennemi, réserve, heureusement, d'aimables surprises. Je ne remercierai, par exemple, jamais assez le patron du Sauvignon, l'excellent bistrot à vins de la rue des Saints-Pères, de nous avoir mis en demeure, par lettre recommandée (c'était il y a bien longtemps), de ne plus parler de lui. Il trouvait nos éloges « exagérés ». Et même, disait-il, « … ils indisposaient la clientèle »…

Croquer

J'adore ce mot. Pour moi, il est le plus craquant du vocabulaire de la gourmandise. Manger, s'alimenter, avaler, goûter, mâcher, mastiquer… Comme tout cela est plat, comme tout cela est triste ! Où donc est le plaisir ? Alors qu'avec « croquer » on se trouve tout de suite dans le feu de l'action.

Croquer dans une pomme… Pas besoin d'en dire plus. Elle est là, sous vos dents, tendre, sucrée, juteuse et, la fois d'après, tout le contraire : un brin acide, à vous agacer gentiment les gencives. Et puis, cette bouffée de souvenirs qui remontent. La sieste sous un pommier, la pomme un peu gâtée mais qu'on ramasse quand même, le parfum qui monte du cellier où mûrissent la reinette du Mans et la calville… Qui aurait l'idée, à part un esprit tordu, de croquer dans une madeleine ? Quand on croque, ça craque et c'est toute la vie qui vient avec.

Ève a croqué la pomme. Elle ne l'a pas « dégustée » ni « consommée ». Non, elle y est allée de toutes ses dents et la face du monde a drôlement changé. Le haricot vert croquant ou la carotte du jardin qui croque sous la dent : vous les entendez, non ? Et le chocolat à croquer, et la truffe à la croque au sel et la petite là-bas, mignonne à croquer et même drôlement croquignolette… Vous, vous croquez la vie à belles dents, tout en croquant l'héritage de l'oncle d'Amérique. Ça n'est pas bien mais comme c'est appétissant !

Dans la vie de tous les jours, le chat mange la souris : c'est triste, pour la souris. Dans les dessins animés, il la croque et c'est déjà moins triste.

Porthos, le compagnon de D'Artagnan, était un croqueur de poulets. Imaginez que Dumas ait dit de lui qu'il était un « mangeur » ou même un « amateur » de poulets, quel relief aurait-il donné à l'image de son bâfreur ?

Et lorsqu'on dit d'une jolie femme : « Attention, c'est une croqueuse de diamants ! » est-il besoin de faire un dessin ? Justement, à propos de dessin : si vous dites, par exemple : « Daumier dessinait admirablement ses personnages », votre platitude est aussi navrante que celle de la limande, tandis que si vous lancez : « Ah, Daumier ! Comme il croquait son monde ! » aussitôt, les voilà tous parmi vous, ses juges blafards, ses avocats faméliques, ses bourgeois suiffeux et ses ministres boursouflés.

Convenez également que croquer du chocolat, c'est tout autre chose que d'en manger. Le croquemitaine, dont les enfants d'aujourd'hui se fichent d'ailleurs comme d'une guigne, me donne une faim d'ogre, je l'avoue, quand dans l'avion ou le train, j'ai le malheur de me trouver assis à côté d'un sale morveux qui n'arrête pas de brailler.

Mais comme, au fond, je suis bonne pâte, pour le faire taire, je lui offre à croquer un croquet. Le mot est si plaisant. Et il s'y cassera les dents plus sûrement que sur un biscuit sec.

Cuisine

J'ai bien failli effacer ce mot immense de mon Dictionnaire amoureux.

Cuisine ? Quelle réponse apporter qui n'ait été déjà mille fois énoncée, à ce mot aussi vieux que l'humanité ? La cuisine n'est-elle pas à l'origine de l'évolution de l'espèce humaine, de sa trajectoire dans un univers peu à peu maîtrisé, dominé, domestiqué, et aussi la somme de gestes et de réflexions qui nous distinguent du monde animal ? Qu'ajouter aux millions de pages écrites sur ce sujet inépuisable qui, de Claude Lévi-Strauss aux recettes de la Tante Philomène, embrasse les sommets de la pensée comme l'ordinaire de la vie quotidienne ? Quelle définition donner à ce mot capable de réunir tout à la fois le sacré et le profane ?

On ne peut se contenter de l'approche sommaire des dictionnaires pour qui la cuisine est « la manière d'accommoder les plats » ou « l'art de préparer les aliments ». La réponse m'est venue en me promenant l'autre jour, à Tours, avec Jean Bardet dans son potager. Les pieds dans la glaise, cet homme a un don particulier pour capter les vibrations de la terre qu'il traduit spontanément avec ses mots à lui, sans qu'ils passent jamais par le filtre que l'école et les humanités plantent dans nos cervelles formatées. Jean-Luc Petitrenaud a dit finement que Bardet « cuisine ses mots comme il cuisine ses mets », c'est-à-dire en laissant s'exprimer ses émotions plutôt que ses méninges.

Je lui posai donc la question qui me trottait dans la tête : « La cuisine, c'est quoi, au juste ? » Ce bonhomme des prés et des vergers à qui l'on ne fera jamais dire, comme à certains, « On ne vient pas chez moi pour manger mais pour la philosophie de ma cuisine », qui préfère le vouvray à l'Onfray et les pondeuses à Deleuze, a alors sorti, sans y avoir jamais réfléchi, un peu comme

on cueille une fleur des champs tout en marchant, la plus juste et la plus complète des définitions qui, en quelques mots, dit tout. La voici, je vous la livre : « La cuisine, c'est la transformation de la nature en culture. » On pourra toujours dans les cafés philosophiques y accrocher quelques tonnes de commentaires, elle me suffit ainsi. En revanche, j'ai quelques mots à glisser concernant la cuisine française.

La cuisine française n'existe pas et n'a jamais existé.

Il y a une cuisine mongole, une cuisine camerounaise, une cuisine javanaise, une cuisine ouzbek, une cuisine lapone, une cuisine albanaise et des centaines d'autres à travers le monde. Mais une cuisine française, certainement pas. Pas plus qu'il n'existe de cuisines chinoise, indienne ou italienne.

S'il y avait chez nous une seule et unique cuisine, ce serait d'une bien grande tristesse. Je sais que j'enfonce une porte ouverte et que le dernier des livreurs de pizzas sait sûrement faire la différence entre la cuisine provençale et l'alsacienne, la bourguignonne et la gasconne. Il n'est toutefois pas inutile de le répéter car, au moment même où le goût s'embrigade et s'uniformise, il est admirable de pouvoir prétendre encore que, dans un pays de dimensions modestes comme le nôtre, il suffit de parcourir une cinquantaine de kilomètres pour passer d'un paysage à un autre, d'un style d'habitat à un autre et d'une cuisine à une autre.

Par exemple, rien que dans le Rouergue, il existe trois sortes de cuisines. Celle de la région de Villefranche, d'inspiration quercynoise avec les pieds de veau sauce poulette et le pastisson, pâté de veau et de porc de tradition au 1er janvier ; celle du nord, proche de l'auvergnate avec l'aligot et le cabri à l'oseille ; enfin, celle du sud-est, d'inspiration languedocienne, avec le lièvre en saupiquet, la panse d'agneau farcie ou l'omelette au roquefort. Quel autre pays que la France peut se vanter d'une pareille richesse ? Cette cinquantaine de kilomètres – soit, pour nos aïeux, une journée de cheval – correspondait d'ailleurs à la taille des arrondissements au temps de la Gaule romaine, sur lesquels ont été calqués nos actuels départements.

Si j'ai cité la Chine, l'Inde ou l'Italie, c'est que ces pays ont eux aussi, à des degrés divers, l'immense privilège d'une diversité culinaire que le reste du monde ignore totalement. Tous ceux qui ont eu l'occasion de traverser au volant d'une voiture le territoire des États-Unis d'est en ouest ou l'Australie du nord au sud savent qu'ils feront chaque jour le même repas, à longueur de kilomètres. En France, au contraire – et je ne parle bien entendu que d'alimentation courante, de celle qu'on sert dans les auberges au bord de la route et alentour –, on a quelques bonnes chances de manger différemment entre Beaune et Avignon, Le Mans et Concarneau. Cette diversité, qui marque également la fastueuse mosaïque des « pays » dont est faite la nation française, est un don du ciel, et quand on parle de « cuisine française », on devrait avoir toujours à l'esprit que c'est seulement un vocable commode pour désigner l'ensemble des cuisines qui la composent, en général fort éloignées

les unes des autres. Elles ne fusionnent pas en un tout, elles affirment chacune leur identité mais adhèrent – avec des nuances et même de forts contrastes – à un art de vivre commun.

La France des cuisines a précédé l'Europe communautaire et, là aussi, elle aurait tout à perdre en se diluant dans l'indiscernable magma où cherchent à nous pousser les mauvais génies de la bouffe industrielle, une et indivisible.

Quand, à l'étranger, on parle de « cuisine française », soit pour l'encenser, soit pour la démolir, on vise la cuisine de restaurant et plus précisément celle des grands restaurants. Celle que l'immense majorité des Français ne mange pas, ou bien exceptionnellement, et à laquelle elle n'a d'autre accès que par le truchement de la télévision et des magazines, à travers des recettes qui seront copiées plus ou moins adroitement. Mais là encore, l'expression « cuisine française » est ambiguë, voire trompeuse. En tout cas, elle ne résume pas à elle seule ce que nous nommons, sans fausse modestie, notre « génie culinaire ».

Je n'aime pas le terme de « grande cuisine » qui sent son parvenu et laisse à penser que les autres seraient « petites ». Le talent, quand il est là, magnifie aussi bien une omelette ou une salade que le plat le plus savant. Non, la vérité est qu'il y a toujours eu en France plusieurs classes de cuisines. Je dis bien « classes », au sens social du terme, ces cuisines étant l'expression et le reflet fidèles d'une hiérarchie, d'un ordre pyramidal, tels qu'ils existaient sous la monarchie et lui ont survécu sous d'autres formes.

À la base, quel que soit le vocable utilisé – paysanne, populaire, bourgeoise, régionale, du terroir, etc. –, se trouve une cuisine dont l'unique fonction est de nourrir, en utilisant au mieux les produits de la terre, de la mer et des rivières. Elle est l'expression immédiate des besoins de la population et doit beaucoup aux femmes qui assurent ainsi leur rôle de mère nourricière. De cette cuisine utilitaire, le génie français a fait une cuisine du cœur et, à son meilleur, une cuisine plaisir. Chaque époque lui apporte quelque chose de neuf – produits, techniques, saveurs inédites – mais, toujours solide sur ses fondations, elle résiste aux vents changeants des modes, ce qui lui permet de ne jamais se démoder, ni tomber dans les pièges du ridicule, qui est la rançon de l'éphémère.

Au sommet, il en va tout autrement. La cuisine devient un produit du pouvoir. Dans la Grèce antique, à Rome, en Orient, aussi bien que, plus tard, dans la France monarchique, elle est née et a prospéré à l'ombre de l'autorité suprême, de ses agents et de ses obligés dont elle se devait d'être une des parures et un signal fort – même ostentatoire – de leur primauté. C'est la cour des rois et des princes qui a engendré les Guillaume Tirel, dit Taillevent, au service des Valois, les François de La Varenne, cuisinier-homme de confiance d'Henri IV, à qui l'on doit les premiers livres de cuisine (après *Le Viandier*, de Tirel), Marin (*Les Dons de Comus*), créateur de la haute cuisine moderne, Mauconseil, maître des fourneaux de la Du Barry, Monthier le Jeune qui officia chez la Pompadour, Laguipière, chef des cuisines de l'empereur

Napoléon, Antonin Carême qui fit la gloire des tables de Cambacérès et de Talleyrand, ou bien encore Montmireil qui eut le tact de ne pas donner son propre nom à sa découverte – la tranche épaisse de filet de bœuf, sauce béarnaise – mais celui de son maître, M. de Chateaubriand, pair de France.

Dans ce garde-manger privilégié ont débarqué, au fil des siècles, les denrées d'au-delà des mers, inspirant de nouveaux plats, de nouvelles modes, et c'est dans ce champ clos du goût primordial qu'ont pu, aussi, filer tous les excès, les déviances et les redondances de la grande cuisine-spectacle, noble, décorative, dont le tarabiscotage n'a pas fini, sous ses travestissements successifs, soit de nous éblouir, soit de nous faire ricaner.

La cuisine de cour a non seulement fort bien résisté à la guillotine de la Révolution, quand, leurs maîtres une fois exilés ou raccourcis, les chefs ont dû se mettre à leur compte – tel Beauvilliers qui paradait dans son restaurant, l'épée au côté, comme au bon vieux temps – ou se recaser chez les seigneurs de la nouvelle société, peinte aux couleurs de l'ancienne. Et elle a ainsi triomphé tout au long du XIX^e^ siècle, jusqu'à la tempête de la Première Guerre mondiale.

Véry, Le Grand Véfour, le Café de Foy, Les Frères Provençaux, La Maison Dorée, le Café de Paris, le Café Anglais, Paillard et, plus tard, Larue ou Maxim's, tous ces lieux exorbitants de plaisir furent les héritiers en ligne directe de la table des rois et des princes. La cuisine avait gagné en qualité (recettes toujours savantes mais plus raffinées, menus mieux ordonnancés et plats, enfin, apportés chauds à table), mais demeurait toujours ce besoin de s'accrocher aux branches dorées de la tradition royale et d'en mettre plein la vue pour affirmer encore et toujours une supériorité sociale.

La recherche du plaisir existait, mais tout concourait à accorder à cette cuisine-là le même statut qu'au carrosse ou à la rivière de diamants. On était loin des ridicules du banquet de Trimalcion et des mômeries du « Grand Couvert » de Louis XIV, et pourtant on ne se défaisait toujours pas de la manie ancestrale de la complication, de la surcharge et du décor surabondant.

Après 1918 et les tranchées, les choses ont quelque peu changé. Il n'était plus possible de renouer les rubans d'or et d'argent de l'avant-guerre. La grande cuisine s'est faite moins tapageuse, plus bourgeoise et, surtout, avec le succès de l'automobile, on a vu accéder au sommet de la gastronomie une province triomphante, avec ses auberges pétant de santé et ruisselant de sauces profondes où s'ébrouaient les Dumaine, Point, Pic ou Bise, tandis que les mères Brazier, Guy ou Filloux faisaient jaillir du terroir une sagesse gourmande. Puis, une nouvelle après-guerre a remis le couvert, toujours un peu exhibitionniste mais avec prudence, laissant aux palaces le soin d'embaumer le passé. Je dirai plus loin le rôle que vint jouer, en 1973, la nouvelle cuisine.

Trente-cinq ans ont passé et que voit-on, sinon, sous des oripeaux neufs, le retour trompetant de la cuisine-spectacle, dans une mise en scène mirobolante, avec des interprètes dont, non sans raison quelquefois, on braille

le génie ? Et ce n'est sans doute pas un pur hasard si les premiers rôles jouent leur partie dans ces palaces que l'on croyait engloutis et qui, au contraire, nous reviennent les joues gonflées d'or. Des palaces qui croissent et se multiplient sur la planète entière, au même rythme que les milliardaires en yens, roubles, roupies, yuans ou pauvres petits dollars.

Nouveaux rois et princes de notre volcan, ces « fonds inépuisables » ont leurs danseuses : les grands chefs, choyés, gâtés, chouchoutés, encouragés à en faire tant et plus, sans avoir à se soucier du prix du caviar ou de la truffe.

Rien, évidemment, n'est plus comme avant, et pourtant ni Louis XIV ni Talleyrand ne pourraient se sentir dépaysés devant l'étalage prodigue, le montage savantissime, la frénésie esthétique d'une cuisine non plus royale mais subventionnée, qu'il ne reste plus qu'à encadrer et accrocher dans les musées pour l'édification des foules. Je suis injuste ? Oui, mais que voulez-vous, cela me fait du bien.

Curnonsky

Je n'ai pas grand-chose à ajouter à tout ce qui a été dit et écrit sur ce monumental « boulevardier », emblématique d'une époque, ami d'Alphonse Allais, « nègre » du scabreux Willy – le premier mari de Colette –, découvreur de la tarte Tatin, invité professionnel mais par ailleurs fort honnête et élu, en 1927, « prince des gastronomes », à la suite d'un coup publicitaire de la petite revue *Le Bon Gîte et la bonne table*. Archétype de la France du ventre, à des années-lumière de la diététique mais aussi de la sale bouffe, l'image qu'il a laissée de lui dépasse de loin la dimension de son œuvre. En tout cas, son buste figure pour l'éternité dans la galerie des grandes gloires de la France qui mangeait bien et se la coulait douce.

Sans vouloir l'arrêter, là où il est, dans le cours paisible de sa digestion

de soixante ans de dîners en ville, je n'arrive toujours pas à comprendre pourquoi l'on continue de répéter religieusement sa fameuse maxime : « La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont. » Une bien jolie formule lancée à la bonne Mélanie, l'aubergiste de Riec-sur-Belon, pour la remercier du repas qu'elle venait de lui offrir pour ses quatre-vingt-un ans, mais qui, en vérité, n'a aucun sens. Surtout au sortir d'un déjeuner qui comprenait des palourdes farcies, un homard à la crème et une chartreuse de perdreaux, plats qui devaient être fort bons mais où les coquillages, le homard et le perdreau n'avaient sûrement pas le goût de ce qu'ils étaient.

Pour cela, il eût fallu manger les premières crues, le second à la nage et le troisième rôti. C'est avec des ambiguïtés de ce genre, avec ces aphorismes paradoxaux, que la cuisine de l'avant-guerre, bardée d'à-peu-près et farcie de truismes, a fini par disparaître, en même temps que ces grasses personnes, la serviette nouée autour du cou, dégoulinant de fonds de veau, de béchamel et de vol-au-vent, décorés, chevaliers de confréries vineuses, bachiques et œnophiles, chanteurs à boire et palpeurs de soubrettes qu'on appelait les « bons vivants ».

Nostalgie ? Pas vraiment.

1- Une « nouveauté » si l'on peut dire car, dès 1804, Mme Cliquot avait livré du rosé. Puis la mode en était passée.

Décor

Curnonsky n'avait pas tort quand il disait qu'il n'allait pas au restaurant pour manger les rideaux. Toutefois, à l'aspect du personnage, on ne doute pas qu'il faisait son miel des lampes en fer forgé, des filets de pêcheur, des lampes vénitiennes et des roues de charrette qui jusque dans les années 1970 ont assuré la bonne santé de la restauration française.

Je n'aime rien tant que l'ingénuité du bistrot avec ses tables de marbre, ses chaises sommaires, ses croûtes représentant le brâme du cerf et ses plaques émaillées vantant les délices du Byrrh ou du Y a bon Banania. Partout où l'on accroche son manteau à une patère aussi bourrée que le client qui biberonne, là-bas, au bout du zinc, je suis heureux. Non, je ne me sens pas là « comme chez moi », selon la formule consacrée, car si c'était le cas, pourquoi ne pas rester chez soi ? C'est précisément pour être ailleurs que l'on va au restaurant et rien ne me convient mieux que ces bistrots à la bonne franquette où le décor semble avoir poussé tout seul, au hasard et sans la moindre intention de faire joli. Je ne dis pas non plus que, de temps en temps – on en trouve encore dans les sous-préfectures et les vieilles stations balnéaires –, je n'éprouve pas le petit pincement au cœur de la nostalgie en me casant dans l'une de ces salles à manger d'hôtel ou d'auberge qualifiées « d'avant-guerre » dont la laideur est tellement paisible qu'on s'y enfonce comme dans la plume d'un lit mollet. Un jour, peut-être, l'Unesco en

enrichira, d'une ou deux, le patrimoine de l'humanité.

Mais revenons aux années 1970. Le mauvais goût prétentieux, qui n'a rien à voir avec le joyeux bric-à-brac des bistrots, s'épanouissait dans le restaurant « cossu » pour notables ou la salle à manger de château-hôtel, entortillée dans ses rideaux rouges à pompons, ses tapisseries mécaniques et son mobilier Louis XV rectifié Fallières. Si la cuisine était le territoire du patron, la déco, le plus souvent, c'était Madame.

Au cours de mes tournées, autant je ne me gênais pas, dans les maisons pour lesquelles j'éprouvais de la sympathie, pour faire remarquer gentiment que le poisson était trop cuit ou le pot-au-feu trop salé, et, généralement, on m'en savait gré, autant je gardais pour moi les réflexions que m'inspirait un décor calamiteux. Là, j'aurais touché au plus vif de l'amour-propre et la blessure aurait saigné.

Lequel d'entre nous accepterait sans en être mortifié une réflexion de ce genre : « Votre tapis est affreux. Votre divan est à hurler. Quant à vos tableaux, n'en parlons pas » ? Un jour, pourtant, au cours d'un déjeuner en tête à tête avec René Traversac, fondateur de la chaîne des châteaux-hôtels qui rejoindra plus tard celle des Relais-Châteaux, dont certains, notamment parmi les siens propres, atteignaient les sommets de la mocheté prétentieuse, j'ai pris mon courage à deux mains : « Comment se fait-il qu'un grand hôtelier comme vous l'êtes supporte de pareils décors ? » Il a marqué le coup puis, se penchant vers moi m'a répondu sur le ton de la confidence : « Mon pauvre ami, je sais bien… Mais que voulez-vous, c'est ma femme qui s'occupe de la décoration et je n'oserais jamais lui dire. »

À cette époque, je me rendais fréquemment aux États-Unis et, à New York comme à San Francisco, Los Angeles ou même Dallas, où le chichi-pompon à la française avait longtemps régné, j'étais de plus en plus frappé par la métamorphose des décors de restaurants, leur modernisme, leur élégance et, en particulier, le soin apporté à l'éclairage, si souvent affligeant de ce côté-ci de l'Atlantique. Depuis les petites lampes roses qui faisaient – à juste titre – la gloire de chez Maxim's, on n'avait, en France, rien inventé, dans ce domaine, de satisfaisant.

En vérité, nous étions en train de passer complètement à côté de notre époque, laissant à l'Amérique et bientôt à l'Asie le privilège de l'esthétique et de l'innovation.

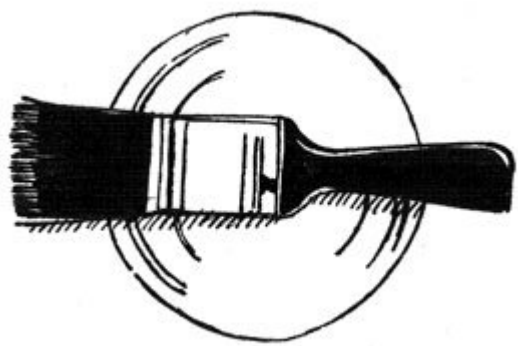
Je m'en suis, à maintes reprises, ouvert devant nos lecteurs et il s'est trouvé de bons confrères pour prétendre que nous poussions les restaurateurs à s'endetter et à faire des folies. Comme si le bon goût coûtait plus cher que le mauvais…

Quoi qu'il en soit, le débat a été vite clos et le décor est devenu, au fil des ans, une condition du succès. Tous ceux qui ont fait des efforts pour rendre le cadre de leur maison plus attrayant ont été payés de retour. Christine et Michel Guérard, à Eugénie-les-Bains, par leur seul talent, ou Bernard Pacaud, place des Vosges, à L'Ambroisie, avec l'aide d'un décorateur, qui ont

su créer des espaces d'un charme irrésistible, ont, avec d'autres, ouvert la voie à ce qui est devenu aujourd'hui une vague de fond. Il n'est plus un professionnel de qualité, célèbre ou en passe de le devenir, qui en doute : si la bonne cuisine est évidemment la condition nécessaire de la réussite, elle n'en est plus à elle seule la condition suffisante.

De Robuchon à Ducasse, de Veyrat à Gagnaire, de Vigato à Troisgros, tous en sont convaincus. Partout dans le monde, du moins là où l'argent coule à flots, à Las Vegas comme à Pékin ou Shanghai, à Manhattan comme à Singapour, Tokyo ou même Moscou, les plus grands architectes et les meilleurs décorateurs créent des restaurants souvent époustouflants dont les images emplissent les pages des magazines.

Le restaurant est devenu dans ces lieux privilégiés une sorte de show-room de l'art contemporain. Évidemment, on en voit aussitôt les limites : l'emballage ne finira-t-il pas par éclipser le contenu, c'est-à-dire l'assiette ?



Je me souviens d'avoir assisté à New York à la création d'un restaurant « ultra-tendance ». Pour l'entrepreneur qui finançait l'opération, la marche à suivre était la suivante : 1° Dénicher un bon emplacement. 2° Engager un décorateur en vogue et définir avec lui le « concept ». 3° S'assurer les services du meilleur public-relations de la place.

Comme il n'en parlait pas, je lui posai la question : « Et le chef ? » Aussitôt, la réponse a fusé : « Le chef ? On verra plus tard. Ce n'est pas le plus important. »

Il s'en est préoccupé huit jours avant l'ouverture. Le lancement du restaurant lui a coûté une fortune et tout Manhattan, en effet, était là. Le lendemain, les journaux étaient pleins de l'événement, mais comme très rapidement il s'est dit en ville que la cuisine ne valait rien, les chefs se sont succédé, la clientèle s'est faite de plus en plus rare et, trois mois après, la maison fermait ses portes.

On a vu, à Paris, des affaires se monter dans des conditions rigoureusement identiques, notamment dans les milieux du show-biz et de la télévision, et se terminer par un bide retentissant et ô combien mérité. Dans

l'importance des rôles, le chef, à moins qu'il n'appartienne à quelque « écurie » prestigieuse, se trouve quelquefois à armes égales avec le voiturier. J'exagère à peine. On entend de plus en plus souvent des réflexions de ce genre : « C'est bon mais comme on ne peut pas se garer… » Et, à l'inverse : « La cuisine n'est pas terrible mais les voituriers sont formidables. »

Tout le monde, bien entendu, ne peut pas faire appel à ces figures obligées que sont un Philippe Starck, un Pierre-Yves Rochon, un Christian Lacroix, un Christian de Portzamparc, un Olivier Gagnère, un Ed Tuttle ou l'inévitable Jacques Garcia. Néanmoins, on ne peut qu'être assez impressionné par le nombre de restaurateurs qui, sans jouer dans la cour des grands, font l'effort de changer de peau et de se refaire une beauté. Ils comprennent que c'est aussi une condition de leur survie et qu'à moindres frais, avec un pot de peinture et quelques accessoires, on peut transformer un endroit banal ou même lugubre en un espace de charme (les émissions de déco qui envahissent le petit écran en apportent la preuve). Et peu importe le style, car il y a de la place pour tous les styles. S'il existe un risque dans ce nouvel emballement, c'est celui de la répétition, du couper-coller, débouchant sur une uniformisation vite insupportable de la dernière « tendance » à la mode dans les magazines de déco : panoplie design, couleurs identiques, atmosphère stéréotypée, jonglant entre le « cocooning cosy », la « zen attitude » ou le « minimalisme chic », quand ce n'est pas la « gold touch » effet bling-bling. La cuisine est multiple (si elle cessait de l'être, elle en crèverait). Le décor se doit de l'être aussi.

Devine quoi tu manges

Un siècle après Kandinsky, Mondrian et Malevitch, la cuisine qui jusqu'alors n'a pas cessé d'être figurative et narrative découvre l'abstraction (au moment même, d'ailleurs, où l'art s'en détache…). Depuis les fresques de Pompéi jusqu'aux pommes de Cézanne en passant par l'âge d'or de la nature morte hollandaise et flamande (avec, par exemple, les somptueuses tables dressées de Willem Claesz Heda, les repas de moissonneurs de Pieter Brueghel le Jeune, les huîtres de Willem Van Aelst, les harengs de Gabriel Metsu, les étalages de poissons de Franz Snyders, les jambons de Jan David De Heem, les sucreries de Georg Flegel, etc.), et aussi Vélasquez avec sa *Femme cuisinant des œufs*, Michel Honoré Bounieu et ses splendides *Apprêts du pot-au-feu*, François Desportes et ses gibiers, Louise Moillon et ses coupes de cerises, la brioche de Chardin et, plus tard, la truite de Gustave Courbet, la botte d'asperges, d'Édouard Manet, le chou de James Ensor, les fruits du Midi de Renoir ou la côte de bœuf de Salvador Dalí, la cuisine a toujours affirmé concrètement sa substantialité.

La table dressée, le pain, les assiettes remplies, les reflets d'argent des

poissons dans leur panier, le « nacré » des huîtres, les bottes de légumes, le pelage roux du lièvre ou du chevreuil, les pyramides de fruits : le rôle de la peinture était d'assurer la transmutation du quotidien en art. À présent, c'est exactement l'inverse. C'est la cuisine qui prétend devenir art à elle toute seule, lequel art passe du mur auquel il était destiné à l'assiette où il se trouve en quelque sorte encadré comme une œuvre à regarder.

L'« artiste » (le cuisinier) n'a plus pour fonction de mettre en valeur, le plus agréablement possible, les divers éléments dont son plat se compose mais de les disposer, ou juxtaposer, de telle sorte qu'ils provoquent, si possible, une émotion esthétique.

Couleurs, formes, textures ne sont plus là pour magnifier la réalité mais pour fabriquer autant d'abstractions que l'imagination peut en produire. Le tronçon de turbot, le filet de bœuf, l'aile de volaille, la tomate, le poireau, la feuille de salade tout comme le lobe de foie gras, le dôme de fromage de chèvre ou la tranche d'ananas n'existent plus en tant que tels. Ils sont autant de virtualités multiples. Jusque-là, on faisait de la décoration avec la cuisine. À présent, on fait de la cuisine avec de la décoration.

Aussi devient-il tout à fait secondaire de savoir ce que l'on mange. L'assiette devient une devinette, un puzzle, un éparpillement, un Lego, un jeu de Meccano ou, plus « tendance » encore, une « installation ». À partir de là, il devient logique, comme cela se pratique dans des restaurants à la mode, de laisser à chaque convive la liberté de composer son repas comme bon lui semble en picorant et assemblant.

L'enfant en maternelle n'agit pas autrement avec ses jouets et ses crayons de couleur.

Doigts (Avec les)

Les petits marquis de la « world food », « street food » « fusion food » et autres « slow food », qui ont avalé leur français en même temps qu'ils recrachaient leurs ridicules, disent : « finger food ». À l'Académie française, on dit : « avec les doigts ». Vous auriez tort d'en conclure que, sous la Coupole, les immortels mettent les mains à l'assiette ou même carrément dans le plat, lors du déjeuner qui suit la séance du dictionnaire. Ils laissent cette pratique à la clientèle d'Hélène Darroze, la célèbre femme-chef pour qui tout ce qui est compliqué est encore trop simple.

Elle n'est d'ailleurs pas la seule à avoir lancé la mode des petits trucs très chers qu'on mange du bout des doigts, quand ce n'est pas avec un cure-dents.

Vous me direz que les Scandinaves n'ont attendu personne pour empiler leurs smorbrods sur leurs buffets. La différence est que, chez nous, il faut que tout ait un sens. Une portée, un contenu, bref quelque chose qui délivre un message.

Poussée par le grand mouvement que vous savez, il était temps qu'une société éclairée comme la nôtre se libérât des chaînes de l'esclavage qu'on lui imposait depuis sainte Radegonde. Oui, parfaitement, c'est sainte Radegonde qui eut la fâcheuse d'idée de se servir de cuillères pour donner à manger aux aveugles et, pour ce qui était des fourchettes, contrairement à une légende mal fondée qui en fait remonter l'invention à Henri III, on en usait à Venise au XIVe siècle avant que notre souverain les y redécouvrît ce qui lui permit, à lui, aux gens de la Cour et aux gentilshommes qui fréquentaient La Tour d'Argent, de ne plus saloper leurs « fraises » géantes. Il y eut heureusement suffisamment d'esprits libres, tel Montaigne, pour se rebeller contre cette mode contraignante, et ce n'est qu'à la fin du XVIIe siècle que, pourvu de quatre dents (il en avait eu deux puis trois, auparavant), cet instrument diabolique et attentatoire à la liberté commença à s'installer sur nos tables. Sans convaincre pour autant l'homme de vrai caractère qu'était Louis XIV qui continua de manger avec les doigts et de se les essuyer, comme tout un chacun, sur la nappe. En Angleterre, berceau du respect de la personne humaine, on se moqua longtemps de la nouvelle et absurde habitude que nous avions, nous les mangeurs de grenouilles, de manier la fourchette.

Ce fut sous Louis XV que ce méchant outil se répandit dans toutes les classes, et inutile de préciser que les choses ne s'arrangèrent pas avec l'ennuyeux et moralisateur XIXe siècle.

Il en alla ainsi jusqu'à la première manifestation forte en faveur de la libération des doigts que fut l'introduction massive du McDo. Notre jeunesse, qui allait montrer en 1968 ce dont elle était capable, accueillit la nouvelle avec un immense soulagement et un franc enthousiasme. Enfin, on allait pouvoir se nourrir en citoyens libres, entre le pouce et l'index. Vite séduits, les vieux ont suivi le mouvement. Si vous ne le croyez pas, vous n'avez qu'à pousser la porte de n'importe quel McDo. Pépés et mémés sont là, comme leurs petits-enfants, à tricoter du hamburger.

C'était un pas capital mais, tout de même, il ne s'agissait encore que de petits pains ronds préparés dans des lieux plutôt vulgaires à l'intention d'un public à tendance fortement plébéienne.

Aujourd'hui, ce n'est plus cela du tout. Sous la bannière du « fooding » et grâce à l'activisme courageux et clairvoyant des « messagers de l'avenir », les « sans-fourchettes » chic et choc montent à l'assaut des vieilles bastilles avec la même ferveur que jadis leurs aïeux les sans-culottes.

Ah ! j'allais oublier le plus frappa-gelé : l'ange blanc de l'hôtel Kube qui vous colle carrément au frigo, à moins 5 degrés du sol au plafond, dans son bar tout en glace, avec en récompense un dîner « finger food » où l'on arrive équipé comme pour une soirée dansante au pôle Sud, tout en suçant un eskimau de foie gras à la betterave épicée. J'entends dire que quelques grandes maisons, comme La Tour d'Argent qui a besoin de se relooker, s'apprêteraient à frapper un grand coup : cette fois, on serait prié de s'essuyer les doigts sur la nappe, comme chez Louis XIV.

Ducasse (Alain)

« Prodigieux ! C'est l'un des trois ou quatre plus grands cuisiniers de France », nous écrivait un de nos lecteurs, chirurgien à Paris. C'était en 1980, alors que je venais de remettre la Clé d'or de la gastronomie à Alain Ducasse. Sous le poids des honneurs et du succès, sans doute l'a-t-il oublié.

Ce jeune homme de vingt-quatre ans était un parfait inconnu qui venait d'être engagé à l'hôtel Juana, à Juan-les-Pins. Notre « espion » sur la Côte, Francis Mérino, qui avait le nez fin (il m'avait fait découvrir d'autres inconnus peu ordinaires comme Jacques Maximin et Jacques Chibois), m'avait prié de venir toutes affaires cessantes si nous voulions être les premiers à couronner cette révélation. Je sautai dans l'avion et, après deux repas, je pris le risque, ce que je n'avais jamais fait aussi rapidement, de lui décerner cette fameuse Clé d'or. Sa virtuosité, son inspiration, son sens précis des saveurs et un métier assez époustouflant pour son âge m'en avaient convaincu.

Ce Landais avait eu un parcours enchanté en commençant à dix-sept ans chez Guérard et en poursuivant chez Chapel (dont il n'atteindra jamais la perfection), Lenôtre et Vergé, au Moulin de Mougins. L'apprentissage n'expliquait pas tout : Ducasse était autre chose qu'un bon élève qui copiait ses maîtres. Avec sa soupe crémeuse d'écrevisses à la ciboulette, ses supions à la tomate fraîche, ses rougets à peine saisis, parfumés d'un beurre de basilic, ses petits farcis si bons qu'on croyait croquer la Provence ou sa grillade de canard de Chalosse au vieux bordeaux et beurre d'échalote, il s'était situé d'emblée dans l'univers des saveurs complexes, des mariages harmonieux, des goûts pointus, de l'élégance sans la mièvrerie et de ce quelque chose d'indéfinissable qui est sans doute l'addition d'un don et d'un métier.

En 1984, alors qu'il s'installait l'hiver avec sa brigade au Byblos de Courchevel, il sortit vivant du crash du petit avion, fatal aux deux autres passagers, qui les transportait. Vivant mais blessé au visage et à une jambe. De ce vol tragique allait surgir un autre homme décidé à mordre à pleines dents dans cette vie qui lui était miraculeusement offerte. Sans crier gare, il plantera là ses fourneaux et se retrouvera en 1987 à Monte-Carlo, à l'Hôtel de Paris où la cuisine arthritique roupillait sous ses plafonds dorés.

Je lui offre, en présence du prince Rainier et des deux jeunes princesses, une troisième toque frappée d'un 18 sur 20. Il fait son entrée dans la cour des grands dans une débauche de nappes à fils d'or, de vaisselle en vermeil et de soies rares : le décor du Louis XV est à vous faire avaler votre rivière de diamants. Il réussit pourtant à faire de joyeux pieds-de-nez à la cuisine de palace avec un répertoire brillant neuf pour lequel on invente un slogan : la « cuisine méditerranéenne » qui fera fureur en Californie.

Seuls les initiés connaissent les secrets de ce délicieux chambardement. Son second, Franck Cerutti, a débarqué de Florence avec un gros carnet bourré de recettes de « grande maison bourgeoise florentine » du XIX^e^ siècle.

Une mine d'or que Cerutti tentera, un moment, d'exploiter à son compte, à Nice, avant de regagner le nid plus confortable de son patron.

Le homard aux pâtes fraîches en impression de persil, les raviolis d'artichauts violets, les pieds et côtes de cochon de lait au jus de sauge et polenta aux cèpes, les gnocchis d'épinard au fromage de brebis, les piccatas de veau aux pignons et raisins à la florentine : tout est exquis, éblouissant même.

Et d'un ennui princier.

Cette cuisine qui devrait vous faire chanter et danser de joie est ensevelie sous le poids des courbettes, les baisemains du directeur de salle qui font glousser les Japonaises, les gerbes de fleurs pour catafalque et, plus lugubres encore, les visages en forme de coffre-fort de cette belle clientèle qui mange d'un air appliqué car elle a lu dans le *New York Times* ou le *Frankfurter Allgemeine Zeitung* que, attention ! ici génie, et qu'on n'est pas là pour s'amuser. Devant la rotonde, des dizaines de visages sont collés aux vitres et vous observent. Des touristes à la journée qui viennent de descendre de leur autocar. De cette ruche dorée, Ducasse fait son miel. Je suis un peu triste pour lui et le lui dis : « Vous ne croyez pas que vous seriez plus heureux dans un petit mas, au fin fond de la Provence, au milieu des vignes et des oliviers, parmi les chèvres et les lapins ? Ici, j'ai l'impression de vous perdre. »

Oui, l'idée le tente. D'ailleurs, il ouvrira plus tard une jolie petite auberge à Moustiers, et celle-là lui appartiendra, même si on ne l'y verra guère. Et il s'en tiendra là, préférant naviguer dans le monde entier aux frais de la princesse ou plutôt de toutes les princesses qui se l'arracheront, histoire de redorer leur blason. Désormais, le jackpot ne cessera de faire dring-dring et Ducasse de vendre sa fax-food aux quatre coins de la planète. Il sera le premier à comprendre que, depuis que les palaces, dans le monde entier, tombent entre les mains de groupes ou de potentats aux ressources quasi illimitées, il y a là un filon formidable à exploiter. Pour leur image, ceux-ci ont besoin de s'offrir des danseuses dont on parlera ; en l'occurrence, des cuisiniers vedettes qui, à l'abri des soucis de fin de mois, seront à la une des journaux et des guides. Ils coûteront cher mais rapporteront gros.

Avec mille cinq cents personnes, un groupe de vingt restaurants qui grossit sans cesse, des boulangeries-épiceries, cinq hôtels de campagne, une chaîne hôtelière (les cinq cents Châteaux-Hôtels de France), un centre de formation professionnelle, une maison d'édition et un chiffre d'affaires de près de quatre-vingt-quinze millions d'euros, il est devenu, entre Paris et New York, Tokyo et Las Vegas, les plates-formes pétrolières de Gazprom en Sibérie, où il a des projets, et le ravitaillement de la navette spatiale Progress, une multinationale à lui tout seul. Son press-book, aux mains d'un imposant service de public-relations, carbure au rythme de deux mille articles par an, et dans son bureau une mappemonde (on a envie de se repasser la fameuse scène du *Dictateur*) permet de localiser les dizaines et dizaines de points de chute où des chefs travaillent sous sa bannière et ont tout intérêt à y rester, quitte à

devenir des « fonctionnaires » de la gastronomie.

Mais Alain Ducasse n'est pas un Führer. Ses collaborateurs lui sont fidèles et semblent même l'aimer. Lui qu'on surnommait dans sa jeunesse « ducasse-couilles », tant il était brusque et inflammable, visite ses troupes avec le calme du commandant en chef (une fois qu'il a viré, sans état d'âme, l'équipe en place, comme tout récemment, à la Tour Eiffel). Il a inventé un nouveau métier : entrepreneur en gastronomie, en contrepoint de Conrad Hilton qui avait inventé l'hôtellerie moderne. Certes, il n'est pas le premier cuisinier à faire commerce de son savoir-faire, mais à côté de ce nabab à la Scott Fitzgerald beaucoup risquent de passer pour des boutiquiers.

Alors, que pourrait-on lui reprocher ? Il a même la correction de ne pas poser, devant les photographes, en grand chef avec toque, médailles et tout le bataclan. En costume-cravate et valise Henk, on le confondrait avec n'importe quel Cac 40. Alors oui, j'insiste : que pourrait-on lui reprocher ?

C'est simple : rien, absolument rien.

Mais où est le plaisir dans tout cela ?

Ennui (à table)

Dans l'immédiat après-guerre, le Français a redécouvert goulûment, entre autres bonheurs, celui de manger. Dans les années 1970, il a cessé de dévorer pour commencer à déguster. Le goût s'est raffiné, sophistiqué, au point même parfois de s'étioler dans le maniérisme. En tout cas, à cette époque, il frémissait de joie à l'idée de faire quelques centaines de kilomètres pour découvrir des Haeberlin en Alsace ou Troisgros à Roanne.

C'était l'âge d'or de la cuisine et de la restauration françaises. Jamais on n'avait vu s'épanouir autant de talents devant les fourneaux et, alors que jadis une grande table était quelque chose de rare et d'exceptionnel, il devenait fréquent et même banal de la rencontrer. Aujourd'hui, nous trouvons parfaitement normal de manger bien et même très bien dans tous les coins et recoins du pays. Pour arracher des cris d'admiration au public, un cuisinier doit être, au moins dans sa partie, l'équivalent d'un Schubert ou d'un Victor Hugo. On veut bien éponger son portefeuille mais à condition que la grande fête soit aussi au rendez-vous.

En revanche, un repas, même d'une qualité certaine mais qui ne bénéficie pas du prestige du nom et de l'apparat propre aux grands-messes culinaires, donne à de plus en plus de gens l'impression qu'ils se font plumer. Sauf quand elle est prodigieuse, la cuisine ne suffit plus et a cessé d'être un but en soi.

Le Français à table veut aussi se divertir. Je ne comprends pas pourquoi il donnerait 100 euros ou davantage pour manger dans un lieu assez ennuyeux des nourritures bonnes mais en rien inoubliables, alors qu'il peut rester à la maison voir la Star'Ac ou un mauvais film (et même un bon !). Ou bien passer une soirée autrement gaie et chaleureuse dans un bistrot, une brasserie ou tout restaurant dont la cuisine est correcte pour son prix et qui surtout possède une atmosphère, un décor, un public, bref, une particularité le distinguant de la masse des autres.

Les Américains qui font moins bien la cuisine et beaucoup mieux les restaurants que nous ont compris depuis des lustres que ceux-ci doivent être des lieux de distraction. Les chichis, les manières guindées et tout le tralala qui épatait les nouveaux riches font bâiller d'ennui la génération d'aujourd'hui. Les restaurants qui s'ouvrent chaque mois à Manhattan ou à Los Angeles, comme à Londres d'ailleurs, sont conçus pour les jeunes, friqués ou non. Pas pour les « vieux ».

En France, nous nous y sommes mis à notre tour depuis quelques années, mais je n'arrive pas à comprendre pourquoi il y a encore tant de restaurateurs qui ne savent pas que ce sont nos fils et nos filles – et même nos petits-fils et petites-filles – qu'il faut séduire. Pas nous et encore moins l'image pontifiante qu'ils se font de nous. Une soirée au restaurant, cela devrait être comme des vacances.

Un souvenir me revient. C'était au Grand Véfour, alors en chute libre depuis que Raymond Oliver était plus souvent au Japon qu'au Palais-Royal. Vous me direz qu'il est difficile de s'ennuyer dans le plus joli restaurant de Paris, et pourtant c'était le cas. D'abord parce que, faute de travaux de restauration, il n'était pas aussi joli qu'aujourd'hui, et ensuite parce que en ce temps-là on s'y barbait dans des salles à demi pleines.

Le soir de ce 1er avril, ce ne fut pas le cas. Le fils de Raymond Oliver m'avait prévenu : il fallait absolument venir dîner. Une surprise nous attendait. Il y a avait là un nouveau maître d'hôtel dont la tête me disait quelque chose mais je ne savais trop quoi. Il fut parfait de bout en bout. Enfin presque.

Au moment où les desserts arrivèrent dans la salle, on le vit se précipiter sur la vaisselle, prendre une première assiette, la casser sur sa tête, puis une deuxième, et ainsi de suite, avant de passer à la verrerie. Je revois encore la tête des clients, suffoqués par ce spectacle, persuadés que ce malheureux était devenu subitement fou et qu'il fallait appeler d'urgence Police-Secours ou les pompiers. On se serait cru, en effet, dans un asile. C'est alors que le fils Oliver fit son entrée dans la salle et présenta le maître d'hôtel azimuté, redevenu, d'un coup, calme et souriant. C'était un artiste de cabaret, que personne n'avait reconnu mais qui commençait à se faire une réputation en cassant la vaisselle.

L'artiste a disparu mais l'espèce devrait se trouver encore sur la place de Paris. Je donne le tuyau à La Tour d'Argent, Lasserre, au Ritz et autres

grandes maisons où l'on ne vient pas pour rigoler. Succès assuré d'avance. L'embêtant est qu'il leur faudrait trouver autre chose pour les jours suivants.

Mais il n'y a pas que dans les restaurants où l'on risque de se raser. À la maison aussi, par exemple.

J'ai un autre souvenir, plus ancien celui-ci, qui remonte à l'époque où Robert Hirsch et Jacques Charon, les deux merveilleux compères de la Comédie-Française, n'étaient pas encore devenus des célébrités. Une de mes amies dont le mari était un éditeur connu monta, un soir, à leur domicile, avenue Victor-Hugo, sans le prévenir, un vaudeville inénarrable. L'éditeur avait invité à dîner des relations d'affaires remarquablement ennuyeuses qui, arrivant de province et venant rarement à Paris, ne risquaient pas de connaître les deux zigotos.

Quand ceux-ci arrivèrent, déguisés en maître d'hôtel, mon amie dit à son époux qui connaissait, évidemment, le duo infernal : « Ils jouent des rôles de serveurs dans un prochain spectacle et ils m'ont demandé, au dernier moment, de voir quel effet cela ferait de servir pour de bon. » Rassuré, le gentil mari accueillit avec sa femme les invités. On servit du champagne, du whisky, et tout se passa à merveille. Puis on passa à table et c'est là que les événements se précipitèrent.

Apportant un plat sur lequel était posé un poisson en gelée, Hirsch trébucha et le turbot atterrit sur la tête d'un invité. Exclamations de la maîtresse de maison, excuses au monsieur, épongé en toute hâte, et le repas reprit, tant bien que mal. Le service du gigot aux haricots verts se déroula normalement, mais quand Charon arriva avec les œufs à la neige, c'est lui qui, à son tour, se prit les pieds dans le tapis, renversant le saladier, cette fois, sur une dame et son voisin.

Explosion de la maîtresse de maison, plates excuses pour la maladresse des deux extras (« C'est affreux ! De nos jours, on ne peut plus être servi »), sourires crispés des victimes, silence prolongé autour de la table jusqu'à ce que Hirsch apporte un autre dessert et, cette fois, sans grabuge.

Quand arriva le moment de passer au salon, pour le café et les digestifs, la porte s'ouvrit sur un incroyable spectacle : les deux extras qui avaient tombé la veste se tenaient, vautrés, au creux d'un divan moelleux, verre de cognac dans une main et cigare au bec. Atterrés, les invités n'en croyaient évidemment pas leurs yeux et se demandaient quel comportement adopter, jusqu'à ce que mon amie, désignant les lascars, ne dise avec un sourire épanoui : « Je vous présente Robert Hirsch et Jacques Charon… », ce qui, sur le moment, ne suscita aucune réaction. Mais quand elle ajouta : « … de la Comédie-Française », alors, il y eut des oh, des ah et d'intenses murmures. « … De la Comédie-Française… » Alors, vous pensez bien, quel honneur ! Comme ils sont drôles !

Mon amie a eu droit, une fois tout le monde parti, à un petit quart d'heure quelque peu houleux. Néanmoins, elle avait gagné car « plus jamais, lui promit son mari, nous n'inviterons de gens ennuyeux à la maison. Nous

irons au restaurant ».

Je vous donne la recette à tout hasard. Mais franchement, à la Comédie-Française où, neuf fois sur dix, on se prend au sérieux à en faire périr d'ennui les spectateurs, je ne vois personne, de nos jours, dans ces rôles-là.

Espagne

Le Gault-Millau France 1992 était dans sa phase ultime de bouclage quand Jean débarqua, tout excité, dans mon bureau : « Stop ! Il faut absolument ajouter une adresse. — Cela dépend où…, lui répondis-je. — En Espagne. — Vous plaisantez ou quoi ? Je vous rappelle que nous éditons le Guide de la France, pas de l'Espagne. — Non, je ne plaisante pas. Si vous ne le faites pas, vous le regretterez. »

Jean Maisonnave qui était un de nos plus brillants collaborateurs se lança alors dans la description d'un lieu fantastique sur la Costa Brava, entre Rosas et Cadaqués. On y arrivait au bout de huit kilomètres d'une piste chaotique, bordée d'eucalyptus, avec des plongées magnifiques sur les falaises rouges à pic sur la mer. « Il y a là, me dit-il, deux allumés intégraux, fanatiques de cuisine et de vin, qui sont en train de bouleverser radicalement la cuisine catalane. La maison s'appelle "El Bulli", le chef-patron Fernando Adria et son associé, directeur de salle-caviste, Julio Soler. »

El Bulli, le nom me disait quelque chose. Je fouillai sur une étagère et en sortis un guide de poche Gault-Millau, intitulé *Espagne. Nos 700 meilleurs restaurants et hôtels*, paru en 1977. Je tournai les pages : El Bulli y figurait en bonne place avec 15/20 et un commentaire flatteur sur le chef qui avait travaillé chez Alain Chapel.

« Dites-moi, Jean, en fait de découverte, il faudra faire mieux la prochaine fois. »

Nous avions raison l'un et l'autre. El Bulli n'était pas une découverte mais le chef n'était plus le même depuis 1984. Fervent de la nouvelle cuisine française, admirateur inconditionnel – jusqu'à reproduire fidèlement leurs recettes – de Guérard, Maximin, Chapel et Robuchon, Fernando (Ferran) Adria jouait les virtuoses avec sa vichyssoise de moules de roche, sa tarte aux gambas et aux tomates croquantes, son fabuleux parmentier de langoustines ou sa pressée de chou au foie de canard et truffe noire.

Je me laissai convaincre sans peine. Ce ne serait pas la première fois, après tout, que la France envahirait l'Espagne. El Bulli se retrouva donc audacieusement rattaché au Boulou, à 35 kilomètres de là, côté français, et fit son entrée dans le Guide avec pas moins de trois toques et 17/20. L'année suivante, Ferran Adria décrocha un point de plus, et déjà se manifestait une cuisine de plus en plus personnelle, catalane dans l'âme mais curieuse de tout, qui juxtaposait les produits, les arômes et les saveurs avec une justesse

imparable. Quinze ans plus tard, les cinquante privilégiés qui ont réservé leur table entre six mois et un an à l'avance et arrivent là, d'avril à septembre, dans un état quasi extatique, seraient sûrement tout aussi heureux de trouver dans leur assiette les tout petits merlans au jambon serrano, la sole grillée et son sauté de cervelle ou la langue de veau en crépinette et supions au vin rouge d'un répertoire dont nous faisions nos délices mais qui appartiennent aujourd'hui à la préhistoire ferran-adriane.

Quarante-neuf cuisiniers, 23 serveurs, 4 000 candidatures par an en cuisine pour 30 places, un menu unique au prix raisonnable de cent soixante-cinq euros, vingt-huit préparations toutes servies à l'assiette, dont pour commencer une douzaine de « snacks », suivis de neuf tapas, puis trois plats et trois desserts. Il n'est pas rare – le service étant assez lent – de voir une personne rester à table quatre ou cinq heures. Le reste, eh bien, il faut en faire soi-même l'expérience car, vous l'avez compris, on n'est pas là au restaurant mais dans un laboratoire où un professeur Cosinus de génie démolit tout ce que l'on croyait connaître de la cuisine, et, sur ses décombres, reconstruit un monde sidérant, surréaliste, à la Dalí, à la Gaudí, à la Miró, bref catalan, cinglé mais pas fou et, au contraire, mûrement ciselé à la pointe du diamant en forme de cerveau qui est la particularité des aborigènes de ce drôle de pays. Gaufrette de laitue de mer aux chips de thon sec et noix, boules de melon sphérifiées façon caviar, parsemées de graines de fruits de la passion, bonbon gelé de whisky, quinoa de foie gras dans un consommé où l'abat a été réduit en purée, puis surgelé pour réapparaître en fins grumeaux, couteaux de mer dans une mousse de citron et lait de noix de coco mariée à un risotto de sésame à l'huile d'amande, déclinaison d'algues fraîches, œuf de caille caramélisé granité, seiche crue dans son encre, lapin sauce chocolat et gélatine de pomme chaude, granité de mûres au tabac ou sorbet à l'ail blanc… Signé Ferran Adria.

Mais lisez donc ce qui suit :

… ragoût de poisson et cervelle de porc au fromage mou, filets de turbot au jus d'orange amère, cervelles d'agneau au suc de roses,

… marinade de chevreuil aux framboises, miel, citron, carottes et céleri,

… bouillon de poulet au melon frit au jus de mouton et jus de citron, colvert au ragoût d'huîtres et ris de veau, filet de mouton glacé à l'abricot, poulet farci aux framboises, frangipane de patates à la crème de gruyère et cannelle,

… huîtres chaudes au parmesan, bouillon de navet au sucre candi, levraut au jus d'orange, dindonneau frit sauce rémoulade aux anchois et câpres, faisan au ragoût de pistaches et un autre à la sauce de brochet, tourte de moelle de bœuf au sucre candi, filet d'aloyau aux cassis, mirabelles et guignes, poitrine d'agneau aux groseilles vertes,

… cigares de jambon d'York fourrés au camembert, cèpes au chester et à la bière blonde, omelette aux rillettes d'oie sauce Ketchup, faisan au parmesan.

Non, ce coup-ci, ce n'est pas du Ferran Adria. L'auteur des premiers plats que je viens de citer était le Romain Apicius. Viennent ensuite, dans l'ordre, Guillaume Tirel, dit Taillevent qui, au Moyen Âge, écrivit le premier traité de cuisine, Pierre de Lune, cuisinier très apprécié au siècle de Louis XIV, Alexandre Dumas dont le *Grand Dictionnaire de cuisine* est un des sommets de la littérature gastronomique (fantaisiste…) et, enfin, Édouard Nignon, l'un des grands cuisiniers de la première partie du XX^e^ siècle qui officia notamment chez Larue.

Je ne veux pas dire par là qu'il n'y a jamais rien de neuf sous le soleil, j'entends seulement calmer le jeu. Adria, avec son yaourt aux huîtres, son « couscous » de tomate ou son chocolat salé, n'est pas le Messie du XXI^e^ siècle, venu sur terre pour remettre les compteurs à zéro et propager son évangile sur la terre entière. S'il a révolutionné la cuisine, comme on le lit un peu partout, c'est avant tout la sienne, ce que d'aucuns déplorent, et il faut souhaiter que, devenu l'objet d'un véritable culte médiatique, il ne se prenne pas au jeu et ne se pose en icône des temps modernes. Je ne jurerais de rien mais il me semble qu'il est trop catalan pour être messianique. Il ne fuit certes pas les projecteurs braqués sur lui, se prête volontiers à l'interview et ne perd pas une occasion d'exposer sa vision de la cuisine et sa conception du goût, mais il ne donne de conseil à qui que ce soit et tient surtout à ce que personne ne lui doive rien.

Quand il rencontre des scientifiques, ce qui lui arrive souvent, ce n'est pas pour créer une « cuisine moléculaire » dont on lui fait endosser à tort la paternité, mais parce qu'il est avide de connaissance, passionné de recherche, de technique, et qu'il aime tout essayer, pour le plus grand intérêt, d'ailleurs, de la grande industrie alimentaire qui le subventionne et tire aussitôt parti de ses découvertes.

« L'avant-garde, dit-il, c'est être excessif. » Il l'est à grandes guides mais sa cuisine est tout le contraire d'un délirant désordre. Elle est pensée, réfléchie, ordonnancée au millimètre près. C'est sa force et aussi sa faiblesse car, en direct du cerveau, il lui manque, selon ses détracteurs, l'émotion et la spontanéité jaillies du cœur. « Le "meilleur cuisinier du monde" est-il un truqueur de génie ? » s'interrogeait récemment Gilles Pudlowski dans *Le Point*, ce qui était une manière courtoise de répondre à sa propre question. Plus récemment, Santi Santamaria (trois étoiles Michelin) a carbonisé son illustre confrère (« Je le respecte énormément », a-t-il déclaré, sans se démonter) en l'accusant de remplir les assiettes « de gélifiants et d'émulsifiants de laboratoire », ajoutant : « Nous sommes devant un problème de laboratoire. Par exemple, la méthylcellulose est déconseillée aux enfants de moins de six ans… S'il s'agit d'avoir des expériences artificielles, on y arrive déjà avec des cachets et des drogues. »

Un autre journaliste ayant demandé au maître d'El Bulli son repas préféré quand il est chez lui avec sa femme, celui-ci a répondu sans l'ombre d'une hésitation : « Ce qui est simple et bon : du jambon avec une salade, une

omelette, une soupe… » Rien que pour cela, Ferran Adria mériterait le paradis.

Il ne prétend pas, en tout cas, incarner, à lui tout seul, la formidable vitalité de la cuisine espagnole.

Pendant des décennies, les touristes français se sont obstinés à prétendre que l'on mangeait affreusement mal au-delà des Pyrénées. Il faut avouer que les gambas huileuses, les paellas gluantes et le gros rouge de la casa qu'on leur servait et sert encore dans les gargotes concentrationnaires de la Costa Brava, des Baléares ou de la Costa del Sud avaient de quoi pousser au chauvinisme. En outre, pendant longtemps, l'absence totale de critique gastronomique et de guides fiables n'a pas arrangé les choses. Puis s'est produit le « miracle espagnol » qui a non seulement réveillé l'économie, dynamité les mœurs, revivifié les arts mais aussi fait de la cuisine un pôle d'attraction majeur.

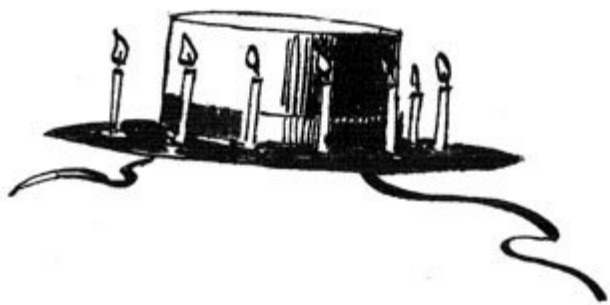
Tout a surgi d'un coup : les talents, une presse professionnelle de grande qualité, une clientèle de plus en plus exigeante et un formidable élan pour canaliser et mettre en valeur ces acquis. Alors qu'en France c'est un tour de force de coaliser les intérêts et de mobiliser les bonnes volontés (la chaîne des Relais-Châteaux y est toutefois parvenue), l'Espagne nous coupe le souffle par son génie marchand et nous enrage par sa capacité à fédérer les cuisiniers, les producteurs, les agents touristiques et les médias. L'Académie espagnole de gastronomie, sous la présidence de José Carlos Capel, n'a pas son équivalent en France où, par parenthèse, il n'est encore jamais venu à l'esprit de l'Académie française d'accueillir un représentant du monde de la gastronomie. (Je verrais très bien, sous l'habit vert, un Robuchon, un Guérard ou un Savoy.) Chaque année, en janvier, Madrid devient pendant quelques jours le centre du monde de la table. Des États-Unis, du Japon, de Chine, de Grande-Bretagne, d'Australie, autrement dit de la Terre entière, débarquent au Palais des congrès des chefs de premier rang pour un cycle de conférences, de démonstrations et de concours. En l'espace de cinq ans, « Madrid Fusion » est devenu à la gastronomie mondiale ce qu'est au livre la Foire de Francfort. De là à claironner, comme l'a fait un obscur journaliste américain, en quête d'un scoop qui a, tout de même, fait le tour du monde, que « l'Espagne a détrôné la France », il ne faut tout de même pas exagérer.

D'ailleurs, les Espagnols, dans leur sagesse, ne se laissent pas saisir par l'ivresse des cimes, et quand San Sebastian mobilise, au mois de novembre, les courants les plus divers de la cuisine contemporaine en une grandiose manifestation de trois journées, « Lo Mejor de la Gastronomia », qui, en dehors de Ferran Adria, ont été jusqu'à aujourd'hui, ses invités d'honneur, sinon trois Français : Joël Robuchon, Michel Guérard et Alain Ducasse ?

Des vedettes, oui, il y en a plusieurs, de l'autre côté des Pyrénées, tels Ferran Adria, bien sûr, et aussi les « Grands » de San Sebastian, Juan-Mari Arzak sur le chemin de la retraite, et sa remarquable fille Elena, ou Martin Berasategui et, dans le reste du pays, de jeunes talents « qui promettent »,

dont les noms ne sont pas encore familiers à nos oreilles. Il n'empêche que si, prenant comme référence le *Michelin* Espagne et ses penchants inflationnistes, on s'amuse à compter les macarons de part et d'autre, l'écart est éloquent. Espagne : six 3 macarons, neuf 2 macarons, cent neuf 1 macaron. France : vingt-six 3 macarons, soixante-cinq 2 macarons, quatre cent trente-six 1 macaron.

Avec cela, l'Espagne se trouve dans une situation beaucoup plus favorable que la plupart des pays où quelques « stars » cachent la forêt ou plutôt l'absence de forêt. Si, en effet, on peut manger admirablement à New York, Londres ou Sydney, c'est à la condition expresse de ne collectionner que la « qualité musée », comme disent les antiquaires d'une pièce exceptionnelle. Sinon, il n'est d'autre choix qu'entre le moyen, le médiocre et le carrément mauvais.



Elle a le privilège de posséder une véritable culture gastronomique populaire qui, malgré les ravages du tourisme et de l'urbanisation à outrance, a laissé subsister un réseau de petites auberges et de tables sans prétention d'une réelle qualité. L'Espagne a, en outre, la chance d'être riche en produits de premier ordre, comme une collection unique au monde de jambons, de l'excellent gibier, des produits de la mer dont la variété et la qualité nous éblouissent, sur les étals de Barcelone, de Valence ou de Bilbao, sans oublier de merveilleux légumes verts, surtout au très gourmand Pays basque, mais aussi en Galice et dans les huertas de Valence et de Murcie, préparés, aussi près que possible du naturel, dans d'innombrables tavernes. Et dites-moi donc si vous connaissez beaucoup de pays, en dehors de l'Espagne, où l'on a déjà dîné avant de passer à table ?

Tapas… Impossible de prononcer ce mot sans voir surgir aussitôt, au-dessus de ses fourneaux étincelants, la jouissive bouille de conquistador rondouillard (crâne chauve, barbe et moustache) d'Alberto. Alberto Herràiz que les Parisiens n'auront pas de mal à rejoindre en vitesse puisqu'il est tellement fondu de la France et de sa cuisine que, après avoir fait un tour détaillé de nos plus illustres tables (Michel Guérard est une de ses idoles), il a posé son baluchon sur la rive gauche de la Seine, quai des Grands-Augustins.

Tous ceux qui ont encore sur l'estomac le souvenir douloureux de la paella tragica, telle qu'on nous l'inflige la plupart du temps, à Paris, iront se refaire une santé au délicieux Fogon (« fourneau », en espagnol). En n'oubliant surtout pas la première étape, celle des tapas, comme on n'en mange nulle part ailleurs, de ce côté de la frontière. Alberto, héritier d'une lignée de quatre générations de cuisiniers de la province Castilla-La Mancha, cuisine l'Espagne moderne à distance. Ses grands copains se nomment Arzak, le fondateur de la nouvelle cuisine basque, Ferran Adria, et, comme il est passionné d'art contemporain, Antonio Perez, son mentor, célèbre artiste et éditeur qui, à Cuenca, dirige la fondation d'art contemporain qui porte son nom. Autrement dit, c'est un audacieux. Mais pas du tout un zozo.

Les tapas, pinchos et bandilleras qui offrent un tour d'Espagne abrégé, en commençant par un inégalable jambon « iberico de bellota » (le haut, haut de gamme du jambon de porc noir, engraissé aux glands), ne sont pas seulement de petits bijoux pour l'œil : ils se calent on ne peut plus sérieusement sous la dent, comme par exemple le rouleau de jambon au poivron et pamplemousse, celui à l'épinard ou l'œuf truffé à la plancha, doré et croustillant comme du pain.

Arrive ensuite le grand moment : un choix d'une demi-douzaine de paellas d'une rigueur janséniste. Rien à voir avec la machouille de carte postale où tout – poulet, lapin, chorizo, porc, moules, etc. – se carambole.

Alberto joue uniquement en version originale : dans un poêlon traditionnel en fer à deux poignées, un riz rond dont « chaque grain, a dit José Luis Borges, garde son individualité ». Une merveille de riz Bomba dont les recettes sont déclinées bien séparément. Il y a les paellas qui contiennent des ingrédients (par exemple des calamars ou des langoustines) en tout petits morceaux et servies ultrafines avec des bords caramélisés et croquants. Et d'autres avec de plus gros morceaux (lapin, lièvre, thon, poulet), ou bien le riz noir à l'encre de seiche ou encore celui au jambon et bouillon de jambon, dont la consistance est plus épaisse. Tous ces riz, relevés d'un fumet et du meilleur safran.

Au dessert, oubliez la crème catalane : le dessus caramélisé à la cassonade est parfait mais l'intérieur, farineux, carrément désobligeant.

Les tapas sucrées, en tout petit format, sont des concentrés de plaisir.

Viva España !

États-Unis

Il y a une trentaine d'années, à New York, à Los Angeles, à San Francisco, à Boston comme à Dallas, j'ai assisté à la chute de l'empire.

Je veux parler de l'empire de la cuisine française qui pendant des décennies avait régné sur une Amérique béate et complexée devant les

brasiers où se consumaient sur des lits de fenouil les répliques yankees de nos loups, les quenelles de brochet au Pernod, le veau Orloff, les crêpes Suzette qui sautaient dans la poêle, les verres à bourgogne où l'on pouvait faire boire son cheval et les maîtres d'hôtel rubiconds qui se fardaient le museau au beaujolais avant le service et balançaient les « Good evening, Madame » et les « Monsieur is satisfied ? » avec l'accent impayable d'un Adolphe Menjou.

Les marchands de bestiaux et pétroliers texans avaient chez eux des commodes Louis XV, des Renoir et des Picasso. Les vieux riches également, à cette différence près qu'ils s'y étaient habitués depuis longtemps. D'autres, vivant dans le présent et même le futur, se passionnaient pour l'architecture, magnifique et visionnaire, qui jaillissait du sol à un rythme étourdissant, envahissaient le musée Guggenheim, le Museum of Modern Art et couraient les galeries où commençaient à affluer les œuvres d'artistes américains qui, bientôt, s'arracheraient à prix d'or.

Mais tous restaient babas devant la « french haute cuisine » et son tralala préhistorique. Ils s'étaient résignés : l'Amérique pouvait produire des architectes géniaux, des peintres et des sculpteurs novateurs mais des cuisiniers comme en France, ah non ! hélas, jamais…

La première fois que je suis allé à New York, en 1957, j'ai fait ce que tout le monde faisait – et continue de faire – en débarquant dans ma chambre

d'hôtel : j'ai « mis la télévision ». En moins d'une heure, j'avais tout appris sur la manière dont les Américains se nourrissaient. Du Ketchup au cake mix, du Jell'O au peanut butter, du Coke à l'orangeade sans orange, c'est une véritable autopsie de l'estomac américain que vous offrent, entre deux bruits de chasse d'eau, des spots qui, à longueur d'année, vont dicter à des millions de familles le menu du jour.

Sauces à la colle blanche, gélatines tremblotantes, croquettes de poisson dont, pour rassurer les gourmets, on précise qu'elles n'ont pas le « goût de poisson »…, devant ces images qui frisent la pornographie gastronomique, on est partagé entre l'envie de s'esclaffer et la consternation. Est-il possible que des êtres humains parmi les plus nantis du monde acceptent de manger de gaieté de cœur de pareilles horreurs ? Certes, nous avons, nous aussi, à la télévision, notre chemin de croix alimentaire, mais à ce point-là… Le drame de l'alimentation américaine, ce n'est pas qu'elle soit mauvaise, c'est que les Américains – du moins la majorité d'entre eux – croient qu'elle est bonne. Le public mange des images et l'appétit redouble quand on peut glisser le mot « nouveau ». Paradoxalement, les organismes de défense de consommateurs jouent le même jeu. Ils font en effet campagne contre tel ou tel additif, évidemment « cancérigène », ou s'indignent du poids des burgers, mais se gardent bien d'attaquer la nature même d'une alimentation totalement artificielle dont le goût, si l'on peut dire, ne les dérange absolument pas. Les masses américaines ont perdu tout contact avec les saveurs naturelles et sont à ce point conditionnées par les diktats de l'industrie et le marketing qu'elles rejettent spontanément tout ce qui se rapproche de la vérité originelle. Une glace pur fruit et pur sucre, à laquelle on n'a rien ajouté, est mal accueillie par le grand public. Une marque qui avait mis sur le marché une sauce tomate ne contenant rien d'autre que de la tomate connut un échec cuisant. Elle n'eut que le temps d'ajouter tous les ingrédients chimiques qui permirent aux consommateurs de retrouver le « vrai » goût de la tomate dont on les avait abusivement privés. Non seulement le public est enchanté de ce qu'il mange mais en plus il croit dur comme fer que son alimentation est la plus saine du monde. Plus on ajoute de vitamines et de préservants, plus il est facile à la publicité d'en vanter les admirables mérites et de bourrer les Américains dès leur plus jeune âge de sucres, boissons gazeuses, farineux et vitamines superfétatoires. Ce n'est évidemment pas un hasard si les dentistes américains sont les meilleurs du monde et si les gastro-entérologues sont si occupés.

La pasteurisation touche à peu près tout. Les palais eux-mêmes sont pasteurisés et, prisonnière de son freezer, de sa baby food, de ses bouillies, de ses mix et de ses fruits insipides, l'Amérique « profonde » a perdu le contact avec les saveurs de la terre et le rythme des saisons. Mettez Dracula six mois en pension chez Howard Johnson, ses canines tomberont et il ne saura plus que sucer du yaourt avec une paille.

Sur ce fond de tableau d'épouvante mais réel, il était normal qu'une part de la société, qu'on la qualifie de « haute » ou d'« intellectuelle », se soit

laissé fasciner par la France et sa cuisine. Plus une pression est forte, plus le besoin de se libérer s'accentue chez une minorité.

La vogue, qui deviendra frénétique, de la « haute cuisine », a commencé à New York, avant de se propager dans tout le pays, à la suite de l'Exposition universelle de 1939 où un certain Henri Soulé tenait le restaurant du pavillon français[1]. Avec la guerre, il a préféré rester sur place et, dans les années 1950, il s'est lancé dans l'aventure de la restauration de luxe, tandis que les dollars tombaient en averse sur une économie florissante. Les maisons, comme La Côte basque, La Grenouille, Lutèce ou La Caravelle qui devinrent pour New York ce que Lasserre, La Tour d'Argent ou Ledoyen étaient pour Paris, ont dû à cet homme remarquable d'exister et de donner encore le ton au milieu des années 1970, avant de se démoder et de laisser la place à une myriade de nouveaux venus, plus en accord avec les goûts et les tendances d'une société marquée par le snobisme chez les uns et un souci sincère de raffinement chez les autres. Même si la frénésie culinaire, surgie dans ces années-là, n'agitait qu'une minorité, une minorité, aux États-Unis, cela fait beaucoup de monde.

Et un grand pouvoir quand les médias s'y intéressent. En effet, les journaux, les magazines, la télévision, l'édition se jetèrent goulûment sur ce nouveau marché. Sur le front de la cuisine et des restaurants, on compta plus de correspondants de guerre que sur les théâtres d'opérations.

Le déjeuner de Craig Claiborne, le meilleur critique que le *New York Times* ait jamais eu, chez Denis, à Paris, qui s'était soldé par une addition de quatre mille dollars à deux, fit la une du journal, et ce ne fut pas à moins de dix-huit millions de lecteurs que Julia Child, grande prêtresse de la « French cooking », communiqua la recette, bien de chez nous, de « la brandade à la soissonnaise », à base de haricots blancs et de pâte de sésame (*sic*). Dans les librairies, le rayon des livres de recettes devint, de loin, le plus populaire et, alors qu'en France, à l'époque, il n'y avait guère de cours de cuisine dignes de ce nom, il s'en ouvrit partout aux États-Unis. La moindre ville se dut d'avoir son « french restaurant » et la cuisine prit la valeur d'un symbole social et culturel.

La cuisine se mettait en scène comme une superproduction hollywoodienne et l'on comprend pourquoi les Américains, au départ, s'étaient jetés sur cette part de notre héritage culinaire qu'était la grande cuisine d'apparat, riche, compliquée et propice à tous les spectacles. On la mangeait avec l'œil et il ne restait plus qu'à s'essuyer la bouche tandis que les maîtres d'hôtel arrosaient les plats de brandy et y mettaient le feu, faisant ressembler les salles à manger à des villes bombardées au napalm. À cette religion du tape-à-l'œil, les chefs français, installés ou arrivés aux États-Unis, prêtèrent avec leurs collègues allemands et suisses, formés à la sinistre école des palaces internationaux, une main complaisante. Les démonstrations pyrotechniques de ces spécialistes du lance-flammes arrachaient des « oh ! » et des « ah ! » à une assistance émerveillée.

Je vois encore, comme si j'y étais, le show insensé qui se déroulait

chaque soir au Français, dans les environs de Chicago, et dont la presse rendait compte avec ravissement et enthousiasme. Le chef et patron, originaire de Lyon, était certainement un bon cuisinier mais, pour séduire son public, il avait mis au point le scénario suivant : au moment où l'on aurait dû passer sa commande, il faisait défiler devant le client des dizaines de plats, plus décorés les uns que les autres et tous sous cellophane. Du coup, on n'en finissait pas avant que le repas ne commence, mais cela n'empêchait pas le livre des réservations de se remplir trois mois ou six mois à l'avance ni les médias de crier au génie.

Parfois, c'étaient des Américains qui se mettaient en tête de créer des restaurants « français ». Je me souviens d'un certain Clodenis à New York où, dans un décor genre Trianon, avec sept lustres en cristal et un serveur français affolé, on servait quelques vagues ingrédients comme une tomate pas mûre, de vieilles crevettes, du poisson malaxé, du foie de génisse en bouillie et de l'entrecôte hachée. Mais, dans un autre genre, le plus fort était, sans contexte, Tavern on the Green, un extravagant restaurant sous une immense serre au milieu de Central Park qui faisait penser à ces gâteaux géants des films de Hollywood d'où sortaient des majorettes en tutu et qui pouvait traiter un bon millier de clients à chaque service. On y mangea assez bien par la suite mais à l'époque où j'en fis l'expérience, sous des lustres vénitiens et entre des colonnes mauresques et des cerfs grandeur nature en plâtre, on me servit, au brunch, des nourritures inidentifiables qui avaient dû naître par génération spontanée comme une omelette aux oignons, flanquée d'un ovni qui ressemblait vaguement à une oreille de chien et s'avéra être en fin de compte un croissant fossilisé. Ensuite, du bacon réchauffé, une sole sauce Mornay et mort-née sous des frites géantes qui avaient gardé leur peau et un cheese-cake à la banane qui aurait étouffé Desdémone encore plus prestement que son oreiller.

Puis, les choses se mirent à bouger.

Après que leurs prédécesseurs eurent encensé la France, ses steaks Diane et ses tournedos Rossini, les critiques de la nouvelle génération se mirent à nous taper dessus sans pitié. Les uns après les autres, ils narraient leurs expériences « désastreuses » en France chez la plupart de nos grands chefs et, au complexe d'infériorité qui, vis-à-vis de notre cuisine, avait travaillé l'Amérique depuis des décennies, commença à se substituer un sentiment de supériorité assez manifeste. De jeunes hommes et femmes qui avaient tourné à Paris et en province dans les meilleures maisons revenaient en Amérique avec des conceptions nouvelles, des repas débarrassés de leurs plats prétentieux et de leurs sauces lourdes.

La « nouvelle cuisine » avait joué un peu le rôle d'un électrochoc, avec d'ailleurs des effets très variables, servant souvent de paravent aux fantaisies ridicules d'amateurs peu doués, de professionnels ratés ou d'esthètes à l'esprit tordu qui se croyaient des artistes sous prétexte qu'ils mélangeaient tout avec n'importe quoi. Nous avions, nous aussi, nos barbouilleurs, à la différence

qu'à New York ou en Californie il leur était plus facile de jeter de la poudre aux yeux puisque, par principe, tout ce qui était nouveau était admirable.

Mais, alors que je me baladais d'est en ouest pour faire des guides, avec mon associé et ami André Gayot, je voyais apparaître partout d'authentiques talents 100 % américains (comme on peut l'être dans ce pays de sang mêlé) qui donnaient un nouvel enthousiasme à la profession et orientaient la cuisine vers plus de naturel, de vrai raffinement et d'esprit créatif. Du coup, la vieille restauration française d'Amérique a pris un terrible coup de vieux avec l'arrivée massive de maisons, pas toujours de qualité mais où il se passait vraiment quelque chose et où, souvent, on s'amusait au lieu de se barber aux mômeries du grand style « à la française ». Du jour au lendemain, des établissements renommés où, de longue date, la « haute cuisine » s'était perpétuée, fermèrent leurs portes, et je crus un moment qu'aux États-Unis les carottes étaient cuites pour les cuisiniers français, qui d'ailleurs broyaient du noir. Fini le quasi-monopole tricolore, il fallait se faire à l'idée que la décolonisation des fourneaux était en route et qu'elle était souhaitable.

La cuisine étant le reflet d'une culture, il aurait été absolument anormal que les Américains laissent aux étrangers l'exclusivité de les bien nourrir. Ils avaient leurs artistes, leurs architectes, leurs savants. Au nom de quoi n'auraient-ils pas dû avoir, aussi, leurs cuisiniers ?

Une raison supplémentaire s'ajoutait. Après avoir connu l'époque où c'était un véritable sport que de trouver sur place de bons produits (les chefs français les plus exigeants se flattaient de les faire venir d'ailleurs, et particulièrement de France), est arrivée celle où les meilleurs cuisiniers reconnurent qu'ils avaient désormais à peu près tout à portée de main. Bien sûr, il fallait se donner un peu de mal, mais ne devait-on pas s'en donner également de ce côté-ci de l'Atlantique ?

Homards du Maine exquis, quand on prend le soin de très peu les cuire, petites coquilles Saint-Jacques de la côte est aussi bonnes que les bretonnes, poissons de l'Atlantique d'une variété et d'une qualité superbes à condition de les avoir frais (seuls le rouget et le saint-pierre manquant à l'appel), écrevisses pattes rouges savoureuses, champignons sauvages à foison (à des prix stratosphériques), agneaux du Montana et du New Jersey d'une finesse fantastique, viande de bœuf extra (*prime beef*), d'une qualité plus régulière que la nôtre et mûrie plus longtemps, avec beaucoup plus de soin, canards de Long Island, particulièrement gras et à la chair délicieuse quand ils ne sont pas congelés, poulets du New Jersey ou de Pennsylvanie et pigeonneaux d'Albany de premier ordre…

Des producteurs commençaient même à s'intéresser aux escargots, aux grenouilles, au foie gras, produits symboles de la gastronomie française, et j'ai vu de mes yeux vu, au Mississippi, des truffes sauvages qui venaient d'être déterrées. En Californie, de jeunes éleveurs bio apportèrent sur les marchés des légumes et des fruits remarquables, aussi bons que les meilleurs des nôtres. Et si l'on ajoute à ce panier, rapidement esquissé, les vins de la Napa

Valley que les goûteurs commençaient à prendre vraiment au sérieux, on voit que tout était réuni pour donner le départ à une nouvelle ère.

Une ère où les cuisiniers français d'Amérique allaient peut-être devoir boucler leurs valises. Je me trompais complètement. L'Amérique n'est pas seulement vaste, elle est aussi un grand pays où il y a de la place pour tout le monde, à condition d'avoir quelque chose à apporter.

Aujourd'hui, l'effervescence est à son comble autour des fourneaux. Cela tourne même parfois à l'hystérie collective. Depuis 2005, Michelin a quatre titres : New York, San Francisco et sa baie, Los Angeles et, le dernier-né, Las Vegas. Pour la « grosse pomme » : trois 3 étoiles, quatre 2 étoiles et trente et un 1 étoile. La notoriété du guide rouge est encore loin derrière celle du Zagat dont l'initiateur, un avocat businessman, a eu l'idée géniale de laisser faire le boulot aux lecteurs, promus au titre d'« experts ». Personnellement, je n'aurais jamais osé, de peur de me moquer du monde. Au cours de ma vie de journaliste, j'ai manipulé des milliers et des milliers de lettres de lecteurs auxquels je me suis toujours fait un devoir de répondre personnellement. Beaucoup étaient passionnantes, d'autres d'un intérêt moyen et d'autres encore, ineptes, injurieuses ou de mauvaise foi. J'avais du respect à l'égard de tous ceux qui voulaient bien prendre la peine de nous écrire mais l'idée ne m'aurait jamais effleuré d'en prélever des échantillons et de les fourrer dans des guides à notre marque. Un journaliste, un critique sont là pour prendre leurs responsabilités, pas pour endosser les habits de leurs lecteurs.

Mais c'est moi qui avais tort. Non seulement la formule marche, mais elle marche le feu de Dieu et l'inventeur n'a qu'à ramasser les copies et la monnaie. Ce filon va, si je puis dire, dans le sens de l'Histoire et du « forum participatif » ouvert à tous, comme jadis le zinc de n'importe quel café du Commerce où les « Moi, Monsieur, je vous dis… » enchaînaient sur les « Moi, si j'étais le gouvernement… ».

Le professionnel s'efface devant M. Tout-le-Monde qui a des choses autrement plus intéressantes à raconter que celui dont c'est le métier et qui a des années d'expérience à son actif.

Conséquence de cette dictature de la « libre parole », les guides-livres sont délaissés et les chroniqueurs, même dans les grands journaux comme le *New York Times*, le *Washington Post* ou le *Los Angeles Times*, ne sont plus des « décideurs » comme l'étaient leurs grands aînés. En ont-ils d'ailleurs l'étoffe ? À lire leurs articles, on est plutôt convaincu du contraire. Les plus malins en sont réduits à faire des « coups », comme par exemple annoncer à grands sons de trompe que « L'Espagne détrône la France », nouvelle farfelue qui fait aussitôt le tour de la planète. (Je mets de côté le monde du vin où, quoi qu'on pense de la dictature du goût imposée par certains – notamment le puissant *Wine Spectator* –, les chroniqueurs et les critiques sont en général compétents et dignes d'être écoutés.) Tout concourt donc à faire d'Internet et de ses milliers de blogs et de sites la source principale d'information pour un

public américain qui, le plus souvent, ne prête pas attention aux « attaches » commerciales – autrement dit publicitaires – qui envahissent l'écran et font perdre toute crédibilité aux « bonnes adresses » obligeamment communiquées. Ne parlons plus de critique gastronomique : elle s'englue dans le business.

En France, nous n'en sommes pas encore là mais le pouvoir d'Internet qui charrie le pire et le meilleur en provenance de juges autopromus ne laisse aucune illusion : nous sommes en train de rattraper l'Amérique.

J'ai dit plus haut tout le mal que je pensais d'initiatives poudre aux yeux du genre « 50 best restaurants of the world ». Néanmoins, il faut constater que, sur cette liste, huit se trouvent aux États-Unis, sept en Grande-Bretagne et douze en France. C'eût été inimaginable, il y a vingt ou trente ans. L'Américain superdoué Thomas Keller (French Laundry dans la Napa Valley et Per Se, à New York) pèse aussi lourd qu'une star de Hollywood, et des chefs comme l'Alsacien Jean-Georges Vongerichten (Jean Georges), l'ancien assistant, à Tokyo, du grand Louis Outhier, Daniel Boulud (Daniel), Masa Takayama (mille dollars à deux, minimum, au Masa Grill), Éric Ripert (Le Bernardin), l'Américain David Bouley (Bouley) – tous cinq à Manhattan –, d'autres Américains comme Charlie Trotter et Grant Achatz à Chicago ou Alice Waters en Californie (dont je ne conserve pas un souvenir bouleversant) sont dans le peloton de tête des « icônes » du moment.

Dès que le succès pointe, n'oubliant pas que c'est l'Amérique, où l'on n'existe que si l'on est riche, ils font du lapinisme gastronomique : ils ouvrent des succursales partout sur la planète, signent des contrats de consulting, lancent des produits dérivés, louent leur noms à des marques et sont en bonne place pour figurer sur la liste Forbes des plus fortunés.

J'avais rencontré à Beverley Hills un jeune Autrichien, bon cuisinier, très malin et sympathique, qui portait un nom de farfadet : Puck. Wolfgang Puck. Il avait fait ses classes en France, à l'Oustau de Baumanière, auprès de Raymond Thuilier. Une fois débarqué à Los Angeles, Patrick Terrail – le neveu du Terrail de La Tour d'Argent – l'avait engagé à Ma Maison, où l'on croisait le Tout-Hollywood, sans pour autant connaître le nom du chef. Séduit par sa cuisine et sa personnalité, je lui donnai une bonne note, assortie d'un commentaire fort élogieux dans notre guide, en anglais, de la Californie auquel la presse californienne réserva un excellent accueil, sans omettre de citer le nom de Wolfgang Puck. À la faveur de ce ricochet, il avait gagné, quelques semaines plus tard, une petite célébrité. L'année suivante, il était dans ses meubles, en compagnie d'une brillantissime décoratrice-attachée de presse, lançait un « concept révolutionnaire » : la pizza au canard dont l'Amérique entière se mit à parler. Il ouvrit une première succursale à Tokyo, et commença alors pour lui la constitution d'un véritable empire.

Il a été l'hôte de la Maison Blanche, a lancé une campagne nationale contre le gavage des oies, et aujourd'hui, le petit farfadet de Beverley Hills est le chef le plus riche des États-Unis, à la 88e place sur la liste Forbes.

*

Mettons de côté la maladie américaine de l'hyperbole et de l'enflure. Il n'en reste pas moins qu'il n'y a jamais eu autant de bonnes tables dans l'histoire du pays.

Quant à la France, elle n'a pas du tout disparu, contrairement à mes craintes. Elle est même revenue par la grande porte. Non seulement il y a dans tous les États-Unis d'innombrables Français de la nouvelle génération dans les cuisines, mais l'hôtellerie de luxe s'est arraché les meilleurs pour coller leurs noms à ses enseignes.

Après un premier essai loupé, Ducasse fait sa réapparition à New York, et si cela vous dit de déjeuner chez Robuchon et dîner chez Savoy, vous n'avez qu'à aller perdre votre chemise à Las Vegas. Par le truchement de leurs noms et de leurs brigades, ils y font des étincelles.

Comme je me suis promis de ne pas glisser dans ce livre de chapitres trop longs, je ne vous parlerai pas des cuisines ethniques qui composent le gisement le plus riche de la gastronomie américaine.

Quasiment toutes les cuisines du monde sont présentes à New York, San Francisco, Los Angeles, Washington, Boston et ailleurs. Une variété et une authenticité dont nos Chinois, Japonais, Indiens, Mexicains et autres ne nous gâtent guère. Une plongée dans le Chinatown de San Francisco et, de retour à Paris, vous vous demanderez pourquoi ce qui est si bon là-bas est si souvent médiocre ici.

Étoiles qui tuent

Quand Alain Senderens a rendu à Michelin ses trois étoiles, les uns ont dit : « Il est fou ! » et les autres : « Quelle audace ! »

Sur un Lucas-Carton nouvelle formule, ce brutal changement de cap n'a eu aucun effet négatif. Au contraire. Ses trois étoiles ne lui servaient donc à rien ? C'est une autre affaire. Senderens s'en est passé allègrement parce qu'il les avait.

Je connais bien son parcours depuis ses débuts, obscurs, rue de l'Exposition, au Champ-de-Mars, où après Jean Ferniot nous sommes allés le débusquer en 1969. Sur les chapeaux de roue, tant son talent était évident, il a décroché d'emblée deux toques et 16 sur 20. Croyez-moi, il ne nous les aurait rendues sous aucun prétexte, ni plus tard la quatrième toque avec 19,5, coiffée avant sa troisième étoile.

Cette troisième étoile, il lui a fallu, c'est vrai, un certain culot pour la retourner des années plus tard à l'expéditeur. Mais, comprenant que les temps avaient changé, que les additions de Lucas-Carton n'amusaient plus personne et qu'il s'en sortirait mieux en changeant de style, de prix et de clientèle, il a été logique avec lui-même.

En fait, il a tiré le jackpot car son coup d'éclat a déclanché un raz de marée médiatique dans le monde entier. Ce fut donc, pour lui, tout bénéfice.

Sans douleur car il n'avait plus besoin d'assurer sa réputation. Elle était faite depuis longtemps.

Après lui, d'autres ont opéré le même repli stratégique, comme Marc Westermann, à Strasbourg, qui passait la main à son fils pour une formule moins ambitieuse où les prix allaient fondre de 50 %. Là aussi, il y avait une renommée solidement établie : le Buerehiesel était une institution qui pouvait sortir sans dommage de la route aux étoiles. Morale de l'histoire : les guides ne servent à rien… quand ils ont beaucoup servi (je ne dis pas « servi la soupe », ce serait trop vulgaire).

On a cru pouvoir annoncer la mort des étoiles. Fichaise ! Étoiles et toques ne sont pas près de disparaître. Elles sont trop indispensables, quoi qu'on pense de leur légitimité, à la cuisine aussi bien qu'au public. Supprimez les guides et que reste-t-il, sinon les ténèbres de l'inconnu ?

Comment les Chapel, Loiseau, Vergé, Troisgros, Veyrat, Maximin, Robuchon, Guérard, Ducasse, Bras, Roellinger, Savoy, Meneau, Passard, Vié, Martin, Le Duc, Le Divellec, Trama, Marcon, Chibois, Rostang, Roth, Vigato, Constant, Cambdeborde, Thorel, Gagnaire et tant d'autres seraient-ils sortis de l'anonymat s'il ne s'était trouvé de vaillants petits chasseurs de fourchette pour parcourir la France dans tous les sens et lever le gibier ? Et aujourd'hui qui pourrait croire que la garde montante des Jean-François Piege, Thierry Marx, Pascal Barbot, Jean-Paul Abadie, Nicolas Le Bec, Yannick Alleno, Anne-Sophie Pic, Michel del Burgo, Jean-François Rouquette, Alain Pégouret, Éric Fréchon, Christian Le Squer, Frédéric Anton, Jean-Luc Rabanel ou Cédric Béchade irait déposer sur les marches de l'Assistance publique ses notes et ses étoiles ? Plus tard, ils feront peut-être la fine bouche et oublieront qui les a faits rois, mais en attendant j'en connais qui ne dorment pas la nuit dans la hantise qu'ils pourraient un jour se retrouver nus ou, en tout cas, déculottés.

Il arrive même que cela tourne au drame. Quand Marc Meneau, à Saint-Père-sous-Vézelay, a été sorti du guide rouge au prétexte, totalement injuste, d'ailleurs, car sa cuisine était toujours aussi bonne, qu'il avait des ennuis financiers (évacués depuis, heureusement), sa vie s'en est trouvée bouleversée. Or, loin de fuir sa maison, la clientèle lui est restée encore plus fidèle qu'elle ne l'était auparavant. Chez Taillevent, Jean-Claude Vrinat supporta, lui aussi, très mal la sanction qui frappa sa troisième étoile. Un cancer allait l'emporter quelque temps plus tard mais il était, hélas ! programmé et je ne tomberai pour rien au monde dans le fantasme des « étoiles qui tuent ». En revanche, comment ne pas se réjouir quand on apprend que Taillevent, après la perte de sa troisième étoile, a vu sa fréquentation augmenter de 7 % et que, victime du même bannissement, tout aussi choquant, Guy Martin, au Grand Véfour, continue à faire salle pleine, comme si de rien n'était ?

En 1965, la presse joua de la grosse caisse autour du suicide d'un restaurateur – l'un des deux patrons du Relais de Porquerolles, près de la place Saint-Michel. Ce restaurant, célèbre à l'époque pour sa bouillabaisse, venait de se faire confisquer sa deuxième étoile. Cela ne pouvait être que la faute du Michelin. La nouvelle traversa l'Atlantique et l'Amérique en fut révoltée. Quelque temps plus tard, on apprit que ce malheureux M. Zick avait eu des déboires conjugaux et que, dans un moment de déprime, il s'était donné la mort.

Une quarantaine d'années plus tard, l'Histoire se répéta avec la mort de Bernard Loiseau. Aussitôt, l'explication s'étala dans la presse. Le plus adorable garçon du monde vivait depuis quelque temps dans la hantise de perdre sa troisième étoile. On en avait parlé dans la presse et le coup de fusil de chasse avait suivi. Gault-Millau (dont je ne faisais plus partie), qui avait baissé sa note (j'ignore d'ailleurs pourquoi), était, lui aussi, responsable. Pis que cela : « Gault-Millau l'a tué », dénonça Paul Bocuse qui, au-dessus de la tête du mort, réglait ses comptes, sans panache, avec un guide qui ne s'inclinait pas devant les mérites du roi de Collonges.

Tout le monde ne perdit pas la tête. Le journaliste, écrivain et gastronome François Cérésa qui était, comme moi, l'un des très vieux amis de Bernard, dit exactement ce qu'il fallait dire : « Ce n'est pas parce que l'on perd deux points dans un guide qu'on en finit avec la vie. Pour paraphraser Chateaubriand, Loiseau avait l'âme vigoureuse et la nature défaillante. Les raisons de son geste ? On ne saura jamais. D'ailleurs, on ne sait jamais. »

La seule personne qui aurait eu quelque droit à s'exprimer était Dominique Loiseau, sa femme. Avec une dignité et une pudeur exemplaires, tout au plus a-t-elle évoqué « une déprime qui durait depuis plusieurs mois ». D'autres, fort bien placés, l'ont confirmé par la suite. Les chiens enragés ne respectent pas ces mystères.

Je repense à la réponse, à mon télégramme de félicitations, de Jean-Pierre Haeberlin qui, avec son frère Paul, venait de décrocher la troisième étoile : « Merci ! Maintenant les ennuis vont commencer. »

1- Il est juste de rappeler qu'un disciple d'Escoffier, Joseph Donon, fut le premier promoteur de la « Haute Cuisine » française, aux États-Unis avant la guerre de 1914, en qualité de chef du milliardaire Vanderbilt.

Fantômes (Restaurants)

La nostalgie, doux velours de la mémoire… Chacun de nous porte ses lieux d'élection où s'embuer les yeux dans le rétroviseur aux souvenirs. Les miens sont les restaurants fantômes. Ils ne sont ni tout à fait morts ni réellement vivants. Entre les deux.

Je me souviens d'une soirée à Budapest en 1947. La ville, occupée par l'Armée rouge, était à moitié en ruine, l'État disloqué sur le point d'être avalé par les communistes, et, le long du Danube où campaient des familles de tziganes, les grands cafés et restaurants de la Belle Époque poussaient leur dernier soupir dans la grisaille et la poussière. De l'un d'eux, au moment où je passais devant sa porte faiblement éclairée, s'évadèrent les sanglots d'un violon tzigane. Avec mon compagnon de voyage, nous entrâmes. Une seule et unique table était occupée. Trois musiciens étaient penchés comme des fleurs fanées sur un vieux monsieur triste qui portait un diamant à sa cravate. L'air absent, il vidait une bouteille de faux champagne.

Quand il est parti, en titubant légèrement, je n'ai pas osé lui demander s'il allait se tirer une balle dans la tête ou se jeter dans le fleuve. La vieille Europe s'évanouissait. Il était trop tard pour la retenir.

Soixante ans plus tard, pourtant, elle bouge encore. À Paris, rue Royale chez Maxim's. À ma dernière visite dans le vieux sous-marin de style nouille pour capitaine Nemo de la noce, je me fourrai plein les yeux de la viande

nacrée et soyeuse de nos jeunes arrière-grands-mères qui, plus déshabillées que nues, batifolent encore sur les murs, se vautrent, s'étirent, voluptueuses, entre les volutes d'acajou et le cuivre en folie, et projettent leurs fesses et leurs seins d'un miroir à l'autre dans une lumière en bois de rose. Je revoyais la « banquette royale » le long du mur, à gauche de l'entrée de la grande salle, là où les coraux étaient phosphorescents, attachés à cinq tables, non pas mises bout à bout mais très rapprochées. Le partage était le plus souvent égal entre les coraux femelles, enveloppées dans des robes signées Christian Dior ou Balenciaga, et serties de diamants, de saphirs ou d'émeraudes, et les coraux mâles qui fumaient le havane et étaient, chacun dans sa partie, le roi, l'empereur ou le prince de quelque chose.

J'y retrouvai, en un kaléidoscope qui bousculait les années, les visages mêlés de la Callas et Onassis, d'Elizabeth Taylor et Charlie Chaplin, de Salvador Dalí et Jacky Kennedy, d'Ali Khan et Niarchos, de Louise de Vilmorin et Georges Auric, d'Arturo Lopez et Patino, des Rothschild et Rockfeller, déposant leur empreinte là où Édouard VII et Alphonse XIII, Boni de Castellane et Edmond Rostand, Sarah Bernhardt et Réjane avaient déposé la leur.

À la porte, le chasseur et ses « écrevisses », assistants à la tenue écarlate, soulevaient respectueusement leur casquette au moment d'ouvrir la porte d'une Rolls, et si l'on n'avait pas de Rolls, ce n'était pas grave. Ils garaient aussi les Bentley.

Du haut de sa loge-vestiaire, Mme Paulette tirait à elle les visons et les chinchillas sans donner de tickets. Mme Paulette connaissait son monde.

Alors, tout à coup, je suis sorti de mon brouillard.

Deux couples tournaient sur la piste et six autres étaient éparpillés dans la lumière rose du vieux sous-marin. Près de la banquette royale déserte, le gâteau Happy Birthday qui fait des étincelles lançait comme un signal de détresse. Plus loin, le petit ballet de maîtres d'hôtel, souffrant dans les crampes de la dignité blessée, tourniquait autour d'une tablée de banquet autour de laquelle une vingtaine de cols blancs (des représentants en aspirateurs, peut-être ?) fêtaient Dieu sait quoi.

« Le chagrin et la pitié », titrait l'autre jour un joli article de François Simon, dans *Le Figaro*, se terminant sur ces mots : « Hélas, ce n'est pas comme dans la chanson. Maxim's se meurt mais personne ne vient, personne n'est là. »

Sur les lieux mêmes, le 31 mai 1949, à l'occasion d'un gala costumé « Belle Époque », Jean Cocteau avait eu ce mot, peut-être prophétique : « Paris sera foutu seulement le jour où Maxim's aura disparu. »

Donc, tout va bien puisqu'à ce jour Maxim's n'est pas mort. Enfin, pas tout à fait.

Fast-food

On a appris qu'un fast-food s'ouvrait à Lyon sous les auspices d'un chef célèbre. Les premiers échos étaient positifs : on y servait de bons sandwichs qui semblaient sortir de l'ordinaire et des plats chauds agréablement mangeables.

Réjouissons-nous, mais pourquoi diable, sinon par un souci de marketing, faire comme si la langue française n'existait plus et racoler un mot qui ne devrait pas faire partie de notre vocabulaire alimentaire ? On aurait pu faire l'effort d'en inventer un ou donner ses lettres de noblesse à une expression bien française et plutôt sympathique : « Bouffe rapide. » Ou mieux encore, puisque nous sommes à Lyon, il y avait un très joli mot, avec blason à redorer : le mâchon, le petit mâchon.

Voilà des années que, tous les trois mois, on nous annonce l'arrivée du « fast-food à la française » et finalement, presque à tous les coups, on découvre un hamburger de plus, même pas surmonté d'un drapeau tricolore.

Le premier fast-food a montré le bout de son nez en mars 1972, à Reims (Chicken Shop), et le second (McDonald) un mois plus tard à Créteil. Le fast-food, c'est le burger et ses marges bénéficiaires, qui n'ont pas arrêté de faire loucher les investisseurs, laissant loin derrière les boîtes de nuit et les grandes surfaces. Banni, boudé, snobé et même vilipendé, quand il n'est pas incendié (n'est-ce pas, beau moustachu du Larzac ?), il ne s'est jamais si bien porté. Alors pourquoi en inventer de faux alors que, depuis belle lurette, nous en avons toujours eu de vrais ?

L'hostie se prend debout mais le pain et le vin assis. Cela fait partie de notre culture. Toutes les autres façons de se nourrir sont associées à des images de pauvreté, voire de misère : l'ouvrier sur son chantier qui sort sa gamelle et sa musette, la petite dactylo qui casse la croûte sur un banc, le représentant de commerce qui avale son sandwich sur un coin de comptoir ou les millions d'Asiatiques – debout ceux-ci – qui mangent dans la rue, à, toute vitesse, leur bol de riz.

Quand, en France, on a commencé, au XIX^e^ siècle, de se préoccuper de l'alimentation des masses, les Duval, les Chartier et, plus tard, les Dupont (« Tout est bon ») ont pris soin de ne pas inventer un nouvel espace alimentaire. Ils ont tout simplement copié le restaurant classique, avec ses tables, ses chaises, ses ronds de serviette, certes dans une version adaptée aux exigences économiques mais qui permit à des générations de Français de se nourrir correctement et à bon prix dans un cadre humain et même souvent chaleureux. Quelques décors, qui aujourd'hui font les délices des photographes et des esthètes, sont parvenus jusqu'à nous, les autres ayant été emportés par la tourmente et engloutis sous la vague des croque-monsieur spongieux et des frites à l'huile de vidange qui sont la pitance quotidienne d'une partie de la population, dispersée à partir de midi et demi dans les cafés-tabacs, les selfs et les snacks.

S'y sont ajoutés les pizzerias qui font s'abattre, le plus souvent, des vols de pansements à la colle de pâte, et les sushis où l'on vous fait payer 14 ou 16 euros six ou sept bouchées miniatures pour dînettes du mercredi après-midi.

La bouffe rapide, je n'ai rien contre et suis même pour quand les circonstances s'y prêtent. Aux États-Unis, au volant d'une voiture, j'ai comme tout le monde collectionné les hamburgers qui souvent étaient très corrects, de même que les frites étaient bien dorées et le pain croustillant. Mais rentré dans mon élément naturel – c'est-à-dire la France –, pas question de ne pas revenir à mes sacrées racines. Quoi qu'on fasse et dise, le fast-food est toujours considéré comme le parent pauvre de la restauration et traité comme tel par la plupart des entrepreneurs. Pour eux, bouffe rapide = pognon rapide.

Si nous sommes passés maîtres dans l'art de l'exceptionnel, dès que nous entrons dans l'univers de la série alimentaire, nous manquons de précision, de régularité et d'exigence envers nous-mêmes, d'où le succès des McDo qui marchent « à l'américaine ».

J'admets qu'avec le temps nous avons fait des progrès – on trouve des sandwichs, des tartes salées, des brioches garnies et bien d'autres choses qui, sans être « de la cuisine », ne sont pas étrangers à notre patrimoine culinaire. Je rappellerai que le délicieux pan-bagnat existait sur la Côte d'Azur bien avant que le hamburger et le frankfurter ne remplissent le ventre vide des immigrants et que le mot « fast food » ne fût inventé. Je serais le premier ravi si l'expérience lyonnaise réussissait et celle aussi annoncée, à Paris, par Marc Veyrat et aussi Thierry Marx. Mais, surtout, sous un autre nom que celui-là, qui nous coupe l'appétit… On ne peut pas donner une image de qualité à un mot qui, dans l'esprit du public, est synonyme de « boîte à mauvaise bouffe ».

Plusieurs grands chefs ont promis, dans le passé, de s'intéresser à la question. Après quoi, on n'a plus entendu parler de rien. Ce serait épatant si les Robuchon, Ducasse, Guérard, Roellinger et des jeunes tels Rabanel ou Le Bec retroussaient leurs manches et astiquaient leurs idées, comme le firent jadis les braves petits pères Duval ou Chartier.

Femmes chefs

J'ai ouvert, l'autre jour, le beau livre, de Gilles Pudlowski, *Elles sont chefs* (Flammarion).

Les pauvres… Elles reviennent de loin.

« Pendant que "lui" fait l'artiste, "elle" fait la cuisine. » Voilà une phrase qui vient de me tomber sous la plume et qui résume, je crois, la place qui a été celle de la femme pendant des siècles, dans le monde de la gastronomie. Même sa place à table donnait des aigreurs d'estomac à Grimod de La Reynière qui tempêtait : « Pas de femme à table ! Dans ces importantes

occasions, l'oie la plus stupide l'emporte sur la femme la plus aimable. » On ne pouvait être plus galant. Alors vous pensez bien qu'une dame aux fourneaux au Véfour ou chez Véry, ces années-là, rien que d'y penser l'aurait précipité vers une mort subite.

Pourriez-vous imaginer qu'on récrive l'Histoire en racontant, par exemple : « Vingt siècles plus tard, on continue d'honorer la Somme culinaire de Mme Apicius, l'ouvrage de recettes le plus célèbre de la Rome antique… Au Moyen Âge, c'est Mme Taillevent qui rédigea le premier traité français de cuisine… Quand Mme Vatel, chef des cuisines du Grand Condé, apprit que la marée n'arrivait pas, elle se passa son épée à travers le corps. »

Même aujourd'hui, les dictionnaires l'énoncent clairement et brièvement : « chef de cuisine, chef cuisinier », oui… « Coq et maître queux », sans aucun doute… Cuisinière, évidemment. Mais « chef cuisinière », ne perdez pas votre temps à chercher. D'ailleurs, en feuilletant le *Larousse gastronomique* de 1984, que lit-on page 348 ? « Cuisinier : professionnel de la cuisine, exerçant ses talents dans un restaurant, chez un particulier ou dans un grand hôtel. » « Cuisinière : appareil de cuisson fonctionnant au gaz ou à l'électricité et constituant la version moderne du fourneau. »

Il faut aller chercher plus loin à l'article, « Cuisiniers et cuisinières d'aujourd'hui », pour trouver une brève allusion aux « cordons-bleus ou mères de la tradition lyonnaise ». Pas l'ombre, dans tout cela, d'un tablier ou d'une toque de « femme chef ». Tout au plus apprend-on dans d'autres savants ouvrages que, sous Louis XIV, sur les quatre-vingt-deux existant à Paris, un certain nombre d'auberges et hostelleries étaient tenues par des femmes. Parmi les dames les plus réputées, il y avait La Coiffier, rue du Pas-de-la-Mule, près de la place des Vosges, La Boisselière, célèbre pour sa bonne chère, La Guerbois, brillamment achalandée, La Guiche qui gagna le pari contre le prince de Conti de dévorer un gigot entier avant les douze coups de minuit, et la plus célèbre de toutes, la du Ryer, à Saint-Cloud, chez qui le service était « parfait » et la chère « excellente ». Elle était aussi un peu maquerelle, glissa toutefois cette mauvaise langue de Tallemant des Réaux à qui les chambres meublées de cette bonne dame n'avaient pas échappé. À propos d'aucune d'elles il n'est fait mention d'une quelconque fonction de cuisinière. Elles avaient leur personnel qui s'en chargeait. En revanche, au XVIIIe siècle, à l'égal de Louis XV, la reine Marie Leczinska (les favorites également) mettait un point d'honneur à préparer, à servir et souvent à inventer des plats nouveaux qui porteront son nom : consommé à la Reine, poulet à la Reine, bouchées à la Reine. Cela ne fit pas d'elle pour autant une « maîtresse queux » ou une « femme chef ». Cette activité relevait de la simple distraction.

La création, en 1765, rue Bailleul (à proximité de l'actuel BHV), par un certain Boulanger, marchand de bouillon, d'un établissement préfigurant le « restaurant » (on y servait des « bouillons restaurants ») fut suivie en 1782

par celle d'un véritable restaurant, de grande classe, semblable à nos grandes maisons : La Grande Taverne de Londres, rue de Richelieu, où Beauvilliers, ancien officier de bouche du comte de Provence et ex-attaché aux extraordinaires des Maisons royales, demeura, pendant plus de vingt ans, sans rival. Là encore et pour longtemps, la place des femmes se trouva derrière la caisse et autour des fourneaux pour prêter la main aux cuisiniers et chefs de cuisine, mais jamais devant.

À partir de la monarchie de Juillet, avec l'ascension de la bourgeoisie, la cuisinière de « maison bourgeoise » est devenue un attribut indispensable de la vie sociale. Toute famille qui entendait tenir son rang se devait d'en avoir au moins une. Alexandre Dumas mais également, de Sainte-Beuve au Dr Trousseau, tous les familiers de marque du Dr Véron, qui donnait chaque soir dans son château de la Tuilerie, à Passy, des dîners de trente couverts, ne cessaient de chanter les louanges de la célèbre Sophie, dont le père des *Trois Mousquetaires* disait : « C'est la seule femme à laquelle je reconnais le titre de cuisinière. » En revanche, dans les hautes sphères du beau monde, se perpétuait la tradition du chef et de sa brigade, les femmes devant se contenter des corvées d'épluchage et des tâches secondaires.

Dès lors, le rôle de la femme va évoluer. On verra de plus en plus de cuisinières ayant rendu leur tablier, pour une raison quelconque, à leur maîtresse se mettre à leur compte. On a conservé le souvenir, entre autres, de la mère Mayer, rue Vavin, qui, en 1850, jouissait d'une grande réputation dans les milieux d'artistes. Dans la même rue, Anatole France immortalisera plus tard le cassoulet d'une certaine Clémence qui ne faisait qu'un plat mais « prodigieux : un cassoulet de Castelnaudary, cuit depuis vingt ans ». Plus célèbre encore, la mère Saguet, à Montparnasse, qui y traita Hugo, Musset, Dumas, Balzac et même Lamartine, lequel ne crachait pas sur ses andouillettes et son fameux poulet à la crapaudine.

De cette époque est venue l'expression « cordon-bleu » qui désignait sous l'Ancien Régime une distinction hautement honorifique, ensuite supprimée par la Révolution, et dont le nom tomba dans le domaine public pour honorer les cuisinières d'un talent hors pair. On vit fleurir dans la France entière, tout au long du siècle et aussi au début du suivant, des « cordons-bleus » dont les unes exerçaient dans leur propre maison et les autres dans des familles. C'est ainsi que Léon Daudet, dans *Paris vécu*, célébra le génie de Mme Génot, rue de la Banque, « qui était à la gastronomie ce que Beethoven est à la musique, Baudelaire à la poésie et Rembrandt à la peinture ». Pas moins… C'est cette dame qui, ne supportant pas que l'on fumât à table, fit un jour porter quatre cafés, dès les hors-d'œuvre, à une table d'enragés.

À Lyon, d'autres cordons-bleus, retraitées de maisons bourgeoises, ouvraient des « bouchons », des « canis » dont, pour quelques-unes, la réputation allait s'enfler et remonter jusqu'à la capitale. On ne parlera pas de « cordon-bleu » à leur propos : elles seront des « mères ». Les mères de la cuisine lyonnaise. Mère Rijean, mère Filloux, mère Brigousse, mère Pompon, mère Bigot, mère Brazier, mère Blanc, mère Guy, mère Léa qui, au fil des années, auront, dans le meilleur des cas, des enfants ou des protégés pour prendre leur succession et conserver pieusement leur enseigne avant que celle-ci ne s'efface définitivement au cours de la seconde partie du XXe siècle. Leur répertoire leur était, pour l'essentiel, commun : quenelles au gratin de beurre d'écrevisses, fonds d'artichaut au foie gras, cardons à la moelle, poularde demi-deuil… D'une maison à l'autre, l'assiette tournait en rond mais la sincérité, la franchise et les bonnes saveurs de cette cuisine du cœur ne rendirent jamais personne malheureux.

Je ne m'en vais pas citer les noms de toutes celles qui, à travers la France, de Paris à la Gascogne, du Poitou à l'Alsace, de la Provence à la Flandre, ont gâté des générations et des générations en fabriquant de leurs mains beaucoup plus que de la nourriture : l'essence même d'une civilisation dont la femme était la mère nourricière, la maman-gâteau, la maman-confiture. Le plus puissant des liens, sans lequel notre société méditerranéenne n'aurait jamais existé sous cette forme fusionnelle. Il s'est toujours agi, bien sûr, de petites maisons, employant un minimum de personnel et qui étaient, en quelque sorte, pour la cuisinière, « un autre chez soi », les clients étant « ses enfants ».

Si vous le voulez bien, donnez-moi la main. Je vous conduis, à titre posthume, chez l'une de ces petites dames qui « faisaient à manger ». De celles dont le nom n'apparaissait jamais sur une liste de célébrités, dont les

ancêtres n'avaient pas eu de Talleyrand pour leur faire gagner le congrès de Vienne, et, quand on parlait d'elles, c'était comme d'une vieille gouvernante qui vous avait vu grandir. Elles étaient de rudes capitaines qui menaient leur petit monde à la trique et se brossaient le moral à la paille de fer. Elles ne laissaient rien passer mais ne se prenaient jamais pour des artistes, même quand elles accédaient, occasionnellement, à la célébrité. Amantes du devoir, prêtresses du goût, elles donnaient à la vie quotidienne sa vraie, sa modeste mesure. Bénissons leur souvenir et bénissons celles qui, par miracle, ont échappé au cyclone du XXIe siècle.

J'ai déjà raconté ailleurs Mme Engel mais cela ne fait rien, je ne m'en lasse pas ; Mme Engel – Odile – avait une voix de tambour-major alsacien, et aussi le profil d'une grosse caisse, quand elle lançait : « Venez donc un de ces jours ! Je vous ferai à manger. » Vous en connaissez, vous, des grands chefs, couverts de toques ou d'étoiles, qui vous proposent bêtement de « vous faire à manger » ?

Il faut que je vous la présente, Odile, de Beuvron-sur-Auge. Normande mais pas tant que ça. Écoutez-la :

« Ma mère m'a donné naissance entre une armoire à linge et une armoire à confiture. Vous savez, de ces armoires qui ouvrent à deux battants et sont pleines à craquer. Mes parents étaient agriculteurs en Moselle et aussi aubergistes, parce qu'il faut que je vous dise : à Diane-Capelle, ma maman tenait un bistrot où venaient les mariniers. J'ai encore dans les narines l'odeur des pommes et des poires, l'hiver, sur la paille, j'entends le craquement des noix qu'on brisait… On fumait le lard et le jambon dans la cheminée. Le verger, la basse-cour, c'était notre paradis. À l'auberge, il ne restait jamais rien dans les assiettes. Pas plus dans celles des clients que dans les nôtres. » Chez les Engel, on marchait à la générosité et à l'économie, ce qui est la définition même de la cuisine de ménage.

« Ils me font rire, les chefs, avec leur cuisine du marché ! Comme si c'étaient eux qui l'avaient inventée ! Avec maman, on ne faisait pas autre chose. Nous, les femmes, on ne cherche pas à épater. Rien qu'à faire plaisir. »

Un matin, au réveil, Odile, comme prise d'une grosse démangeaison, dégorgea sa vie à tout jamais de la choucroute et du coq au riesling. Tirant son mari par la main, les voilà qui se retrouvent en plein bocage normand, à Beuvron-sur-Auge, à quelques kilomètres de Deauville. Plein de fleurs, de colombages et une grande halle de bois. Cela leur tapa tout de suite dans l'œil et rappelait vaguement quelque chose à Marcel… Eh ben oui, les Vosges, l'Alsace ! Au moins, ils ne seront pas dépaysés.

Voilà comment on fabrique une Normande. Plus normande qu'Odile, on ne pouvait même pas l'imaginer. Il fallait la voir, à la criée, à Caen, rigolant au milieu des pêcheurs, palpant d'énormes turbots, gras comme des cochons, faisant sauter les barbues, les soles et fourrant son nez sur les langoustines. Ah ! cette barbue avec une petite réduction de crème fraîche et de cidre ! Et cette poêlée d'huîtres au cidre… « Vous prendrez bien un petit peu de salade

d'andouille ? Elle est encore chaude. — Rien qu'un petit peu ? Vous plaisantez, madame Odile. »

Alors, elle se fendait la pipe à faire tomber les vitres et rappliquait avec un croustillant de tripes, toutes moelleuses et fondantes sous la couverture de lamelles craquantes de pommes de terre.

Quand elle m'emmena dans le petit réduit qui lui servait de cuisine, elle étala ses légumes du matin : « Regardez-les, ils tremblent de fraîcheur, les petits ! Ah ça, tant qu'il y aura des gens pour l'aimer, la terre ne sera pas ingrate. »

Comme toutes les cuisinières, elle aimait parler de ses produits et de sa cuisine. « C'est bizarre, me dit-elle un jour. L'autre semaine, je me suis retrouvée avec un tas de chefs. Rien que des hommes. Et pas des obscurs, je vous prie de me croire. On est passé à table et ils se sont mis à parler. De collègues, de copains, de clients, de voitures, de fric, ah ça oui, beaucoup de fric et puis aussi des émissions de télé où ils étaient passés, des recettes que les journaux leur demandaient, des notes dans les guides que ce n'était pas ça et qu'il n'y en avait jamais assez pour leur mérites, enfin, vous voyez. Pas une fois, il y en a un qui aurait parlé de cuisine. Comme si ça comptait pas. Moi, j'étais prête à mettre la conversation sur les lapins, les canards et les pigeons qu'on engraisse dans les fermes par chez nous, du bon cidre de Mme Legrand, du pavé d'Auge de M. Demaris, à Putot-en-Auge, ou du beurre salé que j'ai déniché dans le bocage, une vraie merveille… Eh ben non, j'ai remballé tout ça. Ça ne les aurait pas intéressés. »

Un jour, Odile est partie pour la ville. Elle s'est installée à Rouen. Le commerce n'était pas facile tous les jours dans le bocage. Surtout en semaine. Et l'hiver, je ne vous dis pas. Je n'ai plus jamais eu de ses nouvelles.

Des Odile Engel, j'en ai connu des tas. Puis, peu à peu, les nouveaux modes de vie, la précipitation du temps, la difficulté à trouver de l'aide, le camion de surgelés qui passe dans les villages, le micro-ondes sur catalogue, le Carrefour qui pousse d'un coup, pas bien loin, la lassitude aussi et, peut-être, le sentiment de ne pas être de son époque… l'émancipation de la femme et tout ça, cette France-là, ridée comme une vieille pomme normande, s'est retrouvée fourrée au rancart, au grenier, dans les malles aux souvenirs. Mais non, c'est moi qui ne suis plus dans le coup. Tous les critiques vous le diront : il n'y a jamais eu autant de femmes dans les cuisines des restaurants. On les couvre d'étoiles, de toques, elles passent en boucle à la télé et dans les beaux magazines sur papier glacé. Elles y disent tout : où elles achètent leurs fringues, la marque de leur bain moussant, leurs stars préférées, les vacances les plus chouettes, le dernier bouquin lu et même que ça peut être du Derrida, leurs adresses dans le coup, le livre de recettes qui va sortir, et si ça se trouve, elles parlent de cuisine. Surtout de la philosophie de leur cuisine. Comme les hommes.

Car c'est là où je voulais en venir, après ce petit laïus macho grave : s'il n'y a plus de « mères », il y a tout plein de filles. Qui ont tellement peu froid

aux yeux qu'elles sont devenues des hommes. Je veux dire des chefs. Souvent bourrées de talent et bien décidées à ne pas nous jouer les mamans dans leur petit restaurant à la bonne franquette, leur petite cuisine, leur petite salle avec vingt couverts pas plus, leur petite serveuse et leur petite vie de chien qui faisait chaud au cœur.

Dans le passé, jamais une femme n'aurait dirigé une brigade de restaurant. D'abord, parce qu'on ne le leur demandait pas, ensuite parce que comment tenir par le cou une bande de types qui auraient accepté de se faire engueuler par des sous-off qui se lavaient les dents au pt'it blanc, mais n'auraient pas toléré la moindre réprimande de la part d'un chef en jupons. Et puis, il faut dire aussi que les conditions de travail dans ces grandes maisons dites de luxe ont été, jusqu'à pas longtemps, absolument indignes. Je me souviens des cuisines de Lucas-Carton, dans une cave à peine digne d'une soute de cargo libérien, et aussi, jusqu'à l'arrivée de Pierre Cardin, mauvais restaurateur mais bon patron, de l'escalier de chez Maxim's où le malheureux personnel devait s'asseoir sur les marches pour manger et se changer avant le service, faute d'un espace que le patron précédent leur avait toujours refusé.

Sans parler de la température, avant l'arrivée de la climatisation (60 °C, facilement), d'une hygiène rudimentaire, des rats galopant comme au Derby et du matériel si lourd que les gars eux-mêmes finissaient leur journée le dos en compote.

On conviendra que ce plaisant tableau n'était pas fait pour attirer les dames et les demoiselles.

Quand la restauration a été enfin consciente de ce scandale et que les cuisines des restaurants de qualité sont devenues les unes après les autres, et pas seulement chez les Troisgros (dignes d'être « classées »), Bocuse, Guérard, Chapel, Veyrat ou Maximin, de véritables lieux de vie, on a vu arriver des jeunes filles d'un peu partout, de France, bien sûr, mais aussi d'Amérique ou du Japon, qui, le plus souvent, se sont admirablement intégrées au milieu d'équipes masculines mais, à présent, civilisées.

Il était normal, dans ces conditions, que les plus douées se lancent dans la bagarre afin d'ouvrir leurs propres maisons avec de vraies grandes brigades ou de briguer la direction de cuisines glorieuses.

Gilles Pudlowski en a retenu trente-cinq, en France et en Europe, pour son livre. Toutes de qualité, bien entendu, de Anne-Sophie Pic, qui de son père, Jacques, a hérité la modestie et l'harmonie des saveurs, à l'Alsacienne Christine Ferber, d'Olympe Nahmias à Annie Féolde, à Florence, en passant par Lydia Egloff, Ruscalleda Carme, Marie-Christine Klopp, en Picardie ou Reine Sammut (une « vieille » découverte Gault-Millau, à Lourmarin). Je suis bien d'accord : à l'image de la dernière citée, elles sont toutes reines dans leur ville ou leur village. En revanche, je ne le suis pas du tout quand la très médiatique Hélène Darroze, à qui la starisation ne fait pas peur, ni les succursales où, nécessairement, elle ne peut se trouver partout à la fois, revendique pour elle et ses « sœurs » le titre de « nouvelles mères

cuisinières ».

Ayant lu ce qui précède, vous comprenez pourquoi Odile « faisait la cuisine » et Hélène « fait l'artiste ».

Fermiers (Produits)

Dans le Périgord, près de Salignac, mon ami Jean Ferniot, dont le coup de fourchette égale le coup de plume, me fit un jour découvrir une ferme-auberge, intitulée « La Table à la ferme », et j'y eus le bonheur de retrouver intacts mes souvenirs d'enfance dans la Sarthe, où une cour et un tas de fumier séparaient notre maison de vacances de la ferme de M. et Mme Hervé.

L'occupant (un ancien libraire de Sarlat) de cette ferme couverte en lauzes, entourée d'une basse-cour et d'un potager, trouvait tous ses produits sur place ou, sinon, dans le voisinage. Il tirait ses pintades, qui couraient en liberté, à la carabine, vous faisait manger des œufs dont le jaune aurait pu remplir une tasse, du confit d'oie et du foie gras de sa préparation, du consommé aux girolles ou aux cèpes cueillis la veille, du chevreau farci à la broche, des tartes aux fruits de son verger, et si vous lui demandiez un café au lait, il vous apportait un bol fumant où un liquide onctueux comme de la crème et une légère odeur de foin se mariait à un mélange bien corsé d'arabica et d'un excellent robusta. Un vrai sanctuaire de gastronomie rurale qui, en effet, valait le détour.

C'était l'époque où, le long des routes, les automobilistes commençaient à s'arrêter devant des étalages de fortune, labellisés « produits de la ferme », dont ils allaient gober toute crue la magie nouvelle. J'en ai tâté à mon tour, par curiosité et aussi parce que me revenaient, de temps en temps, par bouffées, les parfums de ma jeunesse, l'odeur du bon lait chaud que, d'une main inexpérimentée, je tirai du pis d'une brave vache qui prenait son mal en patience ou le toucher soyeux du pot de crème fraîche où j'enfonçais furtivement l'index. C'était le bon temps des « produits d'antan » qu'on fabriquait à la ferme et qui avaient, comme on dit aujourd'hui, une « identité », une « âme ».

On les avait perdus de vue dans les années 1950-1960 et voilà qu'avec la décentralisation, le terroir qui attrapait de toutes ses racines la nostalgie des gens des villes, les repas à la ferme, les gîtes ruraux, le tourisme vert, ils revenaient en force, allant même se faire une niche chez Casino, Leclerc et dans les stations d'autoroutes. Ah, le bonheur ! On allait remanger « comme autrefois ». Rien que du « vrai », du « traditionnel », de l'« authentique », du « grand-mère » certifié sur l'étiquette. Je ne mis pas longtemps à comprendre qu'une fois sur trois, quand ce n'était pas deux, l'invitation au « bon vieux temps », avec ses terrines « campagnardes », son pain au feu de bois, ses bocaux de confits et ses charcuteries « maison », s'égrenait comme la petite

musique du pipeau. (Sur Google, « Produits fermiers » : 199 000 références…) Cela ne fait rien, me dis-je, allons cette fois à la source, chez les fermiers eux-mêmes dont les panonceaux discrets nous font signe le long des nationales et des départementales. Je ne prétends pas viser à l'universalité, mes essais n'ont pas dépassé les quelques dizaines, du Périgord à la Provence, du Massif central aux Landes. Je dirais seulement que c'était plutôt meilleur que chez les guignols du bord de la route (n'exagérons pas : on trouve là aussi parfois de vrais petits producteurs qui se défendent pas mal. À vous de bien regarder ce qui est écrit). Néanmoins, il y avait, comme on dit, « à boire et à manger ». Pas mal de ces produits, réellement « de la ferme », étaient très moyens, médiocres ou carrément nuls. Je me souviens d'avoir fait, il y a quelques années, une vingtaine de kilomètres dans la cambrousse gasconne où l'on m'avait signalé un foie gras de canard, « amoureusement préparé par la patronne », et qui s'est révélé dans l'assiette sec et granuleux, alors que chez Picard Surgelés, on en trouvait du fort bon.

Je me garderai bien de décourager les milliers de petits producteurs artisanaux qui, tenus à l'œil par les services de l'Hygiène et assommés par les diktats de Bruxelles, se donnent un mal fou pour faire des choses épatantes, sans arriver à joindre toujours les deux bouts. En fait, ils sont victimes, au même titre que vous et moi, de l'incompétence, quand ce n'est pas de la roublardise, de gens qui profitent de notre mauvaise conscience alimentaire et de notre idéalisation du passé.

Qu'on en finisse en effet avec toutes ces vieilles lunes, cet « autrefois » où tout il était bon, sain et authentique. J'ai vécu assez longtemps et fait suffisamment de kilomètres à travers nos provinces pour dire ce que vous savez déjà : la mauvaise bouffe, il y en a toujours eu dans nos campagnes et ce n'est pas d'aujourd'hui que datent le « beurre à l'ancienne » allongé de potasse, la volaille mal nourrie et insipide, le cochon sans saveur et les fruits mal foutus. Quand les nuls ne trafiquent pas et s'avèrent honnêtes, ils n'en restent pas moins nuls. On pourrait reprendre à leur propos le mot d'Alphonse Karr : « Ce serait très mauvais si on pouvait en manger. »

C'est comme la sacro-sainte « cuisine de ma mère » ou les extatiques « confitures de ma mémé ». Combien de mères n'ont jamais su faire la cuisine et les grands-mères la confiture…

Pour être loyal, il faut ajouter que rien n'est fait pour faciliter la tâche des artisans consciencieux. De braves et scrupuleux bergers corses (ils n'abritent pas tous des suspects en fuite et ne fichent pas tous le feu au maquis) ont créé un comité pour s'insurger contre un décret réglementant la fabrication des fromages « fermiers ». On y lit que « le fromage fermier est fabriqué selon des techniques traditionnelles par le producteur-agriculteur qui ne traite que le lait de son exploitation sur le lieu de celle-ci ». On ne peut qu'approuver, mais au paragraphe suivant, il est dit : « Cependant, quand un système d'identification des produits est mis en place, l'affinage des fromages fermiers peut être réalisé en dehors de l'exploitation. »

Autrement dit, toute laiterie peut acheter du fromage frais au fermier ou au berger et les vendre sous le nom de « fromages fermiers ». Le fermier devient ainsi un simple cailleur de lait.

Sait-on aussi que, à de rares exceptions près, le fameux camembert « au lait cru moulé à la louche » est produit de façon entièrement mécanisée avec un rendement de vingt mille fromages ou plus par jour ?

Le passéisme est un vilain défaut mais le rejet du présent est tout aussi imbécile. Les techniques modernes permettent, quand on s'y emploie, d'améliorer considérablement la qualité des produits, et d'ailleurs, à la source de toute production, n'y a-t-il pas toujours eu une technique nouvelle, comme par exemple le séchage, le fumage ou le salage ? Le confit, qui est forcément né d'une réflexion humaine, n'est-il pas d'une saveur supérieure à celle de la volaille originelle ?

Quelle leçon tirer de faits aussi contradictoires ?

D'abord, que, par principe, il ne faut pas se laisser avoir par la trompeuse mémoire du goût et la nostalgie du passé.

Ensuite, qu'il existe des professionnels fiables – je pense notamment à un Michel Creignou, une Élisabeth de Meurville, un Jean-Luc Petitrenaud, ainsi qu'aux magazines d'art de vivre – pour nous guider sur le sentier des bons produits, fermiers ou pas. Puisqu'on fait confiance à son confesseur, à son notaire ou à son banquier, pourquoi pas à eux ?

Enfin, c'est comme l'amour : il faut essayer.

Foie gras

Je ne me revois plus du tout, premier communiant à la cathédrale Sainte-Croix, m'approchant de la sainte table et tirant la langue pour y recevoir l'hostie consacrée. En revanche, je conserve un souvenir très précis de la tranche de foie gras que je trouvai une heure plus tard dans mon assiette, à La Montespan.

La Montespan était une auberge aux environs d'Orléans, bien connue à l'époque pour la qualité de sa cuisine et, plus encore, pour les facilités qu'offraient ses chambres, à l'étage, aux notables du coin, venus régaler leur bonne amie ou leur secrétaire. On s'étonnera sans doute que mon père ait choisi ce lieu de délassement profane pour y traiter, en présence de M. le Curé, la communion solennelle de son plus jeune fils, pensionnaire, qu'il venait cueillir depuis Paris. Il convient de dire, à sa décharge, que nous vivions alors une époque un peu troublée. Les panzers du général Guderian s'apprêtaient à foncer sur Paris et, de mon côté, après avoir renoncé à Satan, ses pompes et ses œuvres, je grimperais le soir même dans la Viva Grand Sport familiale avec parents, frère, grand-mère, tante, Pat, le fox-terrier et Claire, la cuisinière, son canard de compagnie sur les genoux et la petite

chèvre Blanchette à ses pieds, le tout, emballé, direction la frontière espagnole, puisque là s'arrêtaient nos envie d'exode.

Dans la précipitation, mon père n'avait pas eu le temps de se livrer à une enquête de moralité sur l'étape de nos agapes eucharistiques.

Pour revenir au foie gras, précédant le saumon froid de Loire, si je m'en souviens si bien c'est que c'était la première fois que j'en mangeais. À cette époque, le foie gras de canard était le lot de la petite paysannerie gasconne ou périgourdine, et il allait de soi que dans un établissement qui se respectait – même de petite vertu – on ne se serait jamais permis de servir autre chose que du foie d'oie.

Mieux encore, à l'inauguration du Ritz, place Vendôme, en 1898, il ne serait pas venu à l'esprit d'Auguste Escoffier, à qui César Ritz avait confié la direction des cuisines, d'en offrir d'autre qu'en provenance de Hongrie à des invités de la qualité d'un Boni de Castellane ou même, aussi obscur fût-il, d'un petit Marcel Proust. S'il n'était bon bec que de Paris, il n'était bon foie gras que de Hongrie.

Même l'herbe d'Alsace ne pouvait atteindre, paraît-il, la perfection de la puszta hongroise et, aussi, le tour de main des éleveurs, plus doués encore que les gaveurs alsaciens, pourtant très appréciés.

Quand, un bon demi-siècle plus tard, j'ai eu à choisir, pour nos lecteurs, entre l'oie et le canard, la situation avait bien changé depuis le foie gras au paprika ou celui en gelée au champagne d'Escoffier que fit préparer fort gentiment pour moi, dans les années 1980, Charles Ritz qui dirigeait alors le palace de la place Vendôme. Il n'y avait plus guère d'oies en Alsace depuis que les nazis avaient anéanti la population juive qui s'était de tout temps consacré à son élevage, et les rescapés de l'Holocauste, émigrés en Israël, commençaient à peine à implanter les premiers troupeaux dans le désert du Néguev. D'ailleurs, peu à peu, on vit apparaître des foies d'oie d'Israël sur le marché français (qui se transformeraient, à l'occasion, en « foie gras à la strasbourgeoise »), mais pendant tout ce temps le canard avait nettement pris le dessus, devenant avec le maïs le nouveau filon du Grand Sud-Ouest, depuis les Landes jusqu'au Lot-et-Garonne, en passant par le Périgord et le Quercy, où il était là de tradition.

Avec Gault-Millau, nous nous sommes lancés, avec l'ardeur du missionnaire, dans la bataille, sous la bannière du coin-coin. Au début, ce n'était pas du tout évident. À Paris, la clientèle des grands traiteurs et des restaurants associait encore le foie d'oie à la symbolique du réveillon et des grands dîners. Rustique, un peu péquenot, le canard ne pouvait rivaliser en chic… Il faut dire que, en direct de la ferme, il était trop souvent assez mal fagoté, grumeleux, sec et sans finesse. Ce « parent pauvre » avait toutefois un sérieux avantage : il était entre 30 et 40 % moins cher que son concurrent. Et puis, à force de multiplier les bancs d'essai à l'aveugle et de dénicher les bonnes adresses sur place, il devint évident que la cause était bonne et méritait d'être défendue. En effet, la qualité grandissait à vue d'œil, aussi bien chez les

artisans comme Léon Laffitte, Claude Dupérier, Marie-Claude Gracia ou André Daguin que chez les conserveurs de renom, tels Rougié, Delpeyrat, Comtesse Du Barry ou Labeyrie.

La technique du mi-cuit assurait un niveau gustatif optimum, et plus nous enfoncions le clou – nous n'étions pas les seuls, évidemment, mais disons quelque peu en tête du mouvement –, plus les lecteurs suivaient, à tel point que l'on finit par oublier jusqu'au nom de foie gras d'oie.

Plus chic, plus « moderne », le canard était « si goûteux », « si terroir » « si authentique » et si ceci et si cela, qu'on n'en voulait plus d'autre. C'est d'ailleurs toujours le cas, ainsi qu'en témoigne la lecture de la presse et des ouvrages de cuisine.

Avec le temps, je pense que nous y sommes allés un peu fort, même s'il nous est arrivé, à la suite d'un seul et unique banc d'essai comparatif en dix ans, de reconnaître que, cette fois en tout cas, l'oie battait de loin le canard en finesse, onctuosité et délicatesse.

Aujourd'hui, ce n'est pas pour le plaisir de nager dans le sens contraire du courant que je reviens sur nos emballements mais parce que en de nombreuses occasions, au restaurant, chez les traiteurs ou même à la ferme, il m'a été donné de constater que le meilleur des foies de canard ne peut égaler le meilleur des foies d'oie.

Je suis tombé l'autre jour sur un texte de 1973 du poète Pablo Neruda, le chantre progressiste de l'Amérique latine, dont le lyrisme enflammé (et, cette fois, un peu cucul) me laisse à penser que, invité en Hongrie par les camarades du parti et rentré au pays, la valise pleine à craquer de boîtes de foie gras, il a rendu de cette manière la politesse à ses hôtes. Tendez plutôt l'oreille : « Ô toi, foie d'ange suave. Poids éperdu de nos délices. Splendeur sacrée de nos repas, présent compact. Richesse belle, intense aussi. Forme adorable ! Ton doux parfum est une harpe sur nos palais. Ton harmonie joue des cymbales sur nos langues et nous traverse tout entier d'un long frisson de volupté. » Bon… S'il vous plaît, on se calme, on se calme… (C'est justement à cela que sert la prose.)

Prosaïquement, donc, je dirai que le foie d'oie est plus finement et subtilement savoureux que son très costaud rival. Il ne lui manque, pour être « trendy », que de faire son « cooking out »… Nous n'en sommes pas là, si l'on sait que, en France, on produit annuellement 18 000 tonnes de foie de canard (Aquitaine, Midi-Pyrénées, Touraine, Bretagne) et seulement 536 tonnes d'oie (également Aquitaine, Midi-Pyrénées et un peu en Bretagne). Autrement dit, trois fois rien.

Il est vrai qu'il faut y ajouter les quelque 2 400 tonnes que nous expédie la Hongrie, soit la presque totalité de sa production.

Voici donc de retour le foie hongrois cher à Escoffier et je remarque depuis quelque temps qu'on le trouve sur les cartes de certaines bonnes tables. Bientôt, les clients-qui-savent se démarqueront des autres en demandant d'un air assuré : « C'est de l'oie et du hongrois, bien sûr ? » Ce ne serait, après

tout, qu'un retour en arrière. En effet, du temps où il y avait un immense marché à Sarlat, quand on disait « foie gras », c'était de l'oie dont on parlait, jamais du canard.

Le français peut être tout aussi bon que le hongrois mais il est vrai que là-bas, où l'élevage en liberté et le gavage sont une tradition bien ancrée depuis le XVe siècle, on a encore ce que l'on appelle le « sens de l'oie », c'est-à-dire le coup de main du gaveur. D'autres éléments jouent en faveur de l'excellence magyare, comme la qualité particulière du maïs et la composition argileuse du sol qui influe sur la qualité de l'eau, versée chaude sur les grains, pour les ramollir.

Un détail non négligeable qui pourrait laisser espérer un rééquilibrage entre les deux marchés du foie gras : l'écart de prix a fondu à la cuisson. Il n'est plus que d'environ 15 à 20 %.

Il y aurait tellement à dire sur notre amie l'oie, qui est tout le contraire d'un animal stupide (à propos, pourquoi ne dit-on jamais « bête comme un homme » ?), que je vous invite à vous renseigner ailleurs.

Par exemple, auprès de Mme Toussaint-Samat, auteur d'une monumentale *Histoire naturelle et morale de la nourriture* (Bordas), à qui rien n'a échappé de la saga de notre palmipède ansériforme. À commencer par le goût militant des Égyptiens de l'Antiquité pour son foie depuis qu'ils avaient remarqué que, avant de prendre leur envol migrateur, les oies sauvages bouffaient comme des folles. Leur foie grossissait de dix à douze fois et devenait, ainsi, délicieux. Il ne restait plus qu'à gaver pareillement les oies captives et à leur ouvrir le ventre le moment venu. Ce que firent, après eux, les Grecs et les Romains qui raffolaient de foie servi chaud.

À propos, préparez-vous à apprendre une nouvelle sidérante.

Vous seriez prêt, comme je l'étais moi-même jusqu'à ce jour, à parier votre chemise que c'est Apicius qui inventa le gavage aux figues. Eh bien, pas du tout ! Ce n'était qu'un ragot, colporté par cet animal de Buffon qui n'avait même pas lu l'œuvre du célèbre gastronome. Sinon, il aurait noté que l'existence du foie gras n'y était pas mentionnée. Buffon ! Qui aurait pensé ça de lui ?

Alors, l'inventeur, c'est qui ? On ne sait pas.

Une autre grave question qui laisse muets les historiens : pourquoi, exactement au même moment, les Égyptiens, les Slaves et les peuplades scandinaves se sont-ils mis à capturer les oies de passage et à les transformer en oies domestiques ? Oui, on vous le demande, pourquoi ?

Je me hasarderais bien à formuler une hypothèse : peut-être qu'ils ont tous eu faim en même temps. De même ai-je appris, grâce à l'obligeante Mme Toussaint-Samat, que les fameux pâtés de Nérac chers à Henri IV étaient préparés avec du gibier et non avec du foie gras et des truffes. À ce propos, la « Sainte Alliance de la truffe et du foie gras », invoquée par quantité d'auteurs, n'est qu'une légende et il faut savoir, par exemple, que le fameux pâté en croûte – le premier dans l'histoire de la gastronomie –, créé par

Clause, pâtissier du gouverneur de l'Alsace en hommage à Louis XVI, ne contenait pas un gramme de truffe. J'en suis ravi car je n'ai jamais béni ce mariage tocard dont le seul intérêt, pour les charcutiers, est d'augmenter outrageusement son prix. Le foie gras (d'oie, bien sûr !) sur une tartine de pain grillé avec une légère pincée de gros sel, la truffe en tranches sur une autre tartine… un coup de dent dans l'une, un coup de dent dans l'autre, et le voilà, le parfait hymen. Du foie gras « entier », cela va sans dire, à 100 % de foie, qu'il soit frais, en terrine, ou mi-cuit, en bocal ou bien en boîte mais, dans tous les cas, comportant le lobe ou un morceau du lobe. Le reste, qu'il se nomme « bloc », « parfait », « pâté » ou « purée », faites comme le jeune empereur romain Héliogabale : nourrissez-en vos chiens. (Mangeait-il ensuite ses chiens ? L'histoire ne le dit pas.)

Pour nous résumer : un foie d'oie entier, français ou hongrois, en tout cas de la meilleure provenance (ce n'est pas le moment de lésiner, sinon un pâté de lapin ou de lièvre, ferait parfaitement l'affaire). Et, afin de renouer le fil d'une admirable et grande tradition sottement négligée, le servir en fin de repas, après les fromages et avant les desserts. C'est à ce moment-là, plutôt qu'au début qu'un grand foie gras exprime tout ce qu'il a de voluptueux à nous dire.

Nul n'ignore que le foie gras goûte fort la compagnie d'un joli vin liquoreux. Un sauternes, bien sûr mais aussi un tokay d'Alsace vendanges tardives, un ravissant vouvray moelleux ou demi-sec (au domaine Huet comme chez Philippe Foreau, ils sont à se mettre à genoux) ou, pourquoi pas, un riesling de la Moselle allemande (les vignerons de cette région font aujourd'hui un travail superbe).

D'autres encore réservent de bonnes surprises. Je pense notamment, dans un registre de prix très sages, au loupiac vieilles vignes, au château Malromé 100 % sémillon, au sainte-croix-du-mont, au monbazillac (qu'on n'est plus tenté de verser dans l'évier car il s'en produit aujourd'hui d'excellents) ou bien encore aux tendres et plus coûteux savennières et coteaux-du-layon.

Mais si l'on recherche des sensations plus neuves, bien que le mot soit impropre, on courra chez les bons cavistes et les implorera de sortir de leur cave un ruster ausbruch, « vin de glace » autrichien, près du lac Balaton, un royal essenzcia, la perle des tokays de Hongrie, ou le captivant riesling constantia d'Afrique du Sud.

La fois suivante, pour changer, confiez donc à un vieux et grand porto rouge le soin de vous emporter au septième ciel. Pour être assuré de ne pas en redescendre au moment du dessert, accordez-lui la garde d'une mousse ou d'un gâteau au chocolat : ils auront des tas de choses à se raconter.

Food business

Quand il s'agit d'argent, il semblerait qu'il n'y ait qu'une langue qui permette de se faire comprendre, c'est l'anglais. Normal puisque notre cher vieux pays, terre d'élection de la morale catholique, tient encore l'argent pour une marchandise vile, méprisable et qui salit les mains. Quand on dit d'une personne qu'elle « se fait de l'argent », c'est un peu comme si elle faisait le trottoir, mis à part, évidemment, l'homme d'affaires ou le banquier, chargés de nous en faire gagner, ou encore le trader escroc qui se charge de nous en faire perdre.

Depuis quelque temps, les mentalités ont changé. Si on juge scandaleux que le salaire du président de la République soit réajusté sur celui de son Premier ministre, on ne bronche pas, en revanche, quand des amuseurs, des histrions, des tapeurs de ballon ou des analphabètes du petit écran amassent des fortunes.

Depuis que les célébrités de la cuisine sont devenues des people, on ne s'émeut plus de les voir gagner de l'argent et même beaucoup d'argent. En revanche, pour ceux qui ne passent pas dans *Paris Match* ou chez Mireille Dumas, c'est une autre affaire. L'image du cuisinier besognant à ses fourneaux jusqu'à pas d'heure, toujours présent, se contentant de la fermeture hebdomadaire et des congés annuels jusqu'à l'heure de la retraite où il pourra enfin jouir des quelques sous mis de côté tout au long d'une vie de chien, satisfait parfaitement l'imaginaire collectif.

En somme, il y a ceux dont on parle et les autres qui bossent.

Il faut se faire à l'idée que les premiers ont changé de métier ou presque. Leur restaurant est devenu l'enseigne qui permet de faire fortune ailleurs. Exactement comme dans la haute couture qui ne vit pas du produit de ses créations mais de la publicité dont profite son prêt-à-porter et de ses juteuses activités « annexes » (accessoires, parfums, etc.). Faut-il s'en offusquer ? Sûrement si l'on s'est fait une opinion de la cuisine et des cuisiniers à travers le prisme du passé. Selon l'éthique traditionnelle, l'artisan ne saurait devenir

un businessman, sauf à « perdre son âme ». Je ferai tout de même remarquer que les grandes figures passées de la cuisine française se sont bien gardées de laisser de côté la fortune. Carême, c'est vrai, est mort pauvre, mais il ne l'avait pas été, auparavant, quand il servait les grands de ce monde. Ni Escoffier, quand l'empereur Guillaume II l'eut – brièvement, il est vrai – à son service. Édouard Nignon, à la tête des cuisines du tsar, de l'empereur François-Joseph ou du président Wilson, fit sa pelote, et bien d'autres après lui. La nouveauté est qu'aujourd'hui les cuisiniers ne vendent pas seulement leur travail mais leur nom, et c'est cela qui rapporte gros. Le premier à l'avoir compris fut Raymond Oliver qui monnaya ses conseils à quelques sociétés, dont la Compagnie des wagons-lits. Une source de revenus encore bien modeste.

Tout a changé quand l'Amérique a commencé à jeter des regards gourmands sur ces Français dont le monde entier se mettait à parler. Le trio – Bocuse, Vergé, Lenôtre – a ouvert la voie en allant rafler des paquets de dollars chez Disney, en Californie. Ce fut ensuite la ruée générale, la course au « consulting » de New York à Tokyo, de Londres à Bangkok, de Madrid à Petaouchnok, bref partout où le « frenchie » était censé valoir de l'or. Mais là encore, il fallait donner de sa personne, transmettre directement son savoir et mouiller sa chemise aux fourneaux d'un palace japonais ou brésilien.

Nous voici à présent dans une nouvelle ère, celle du business à grande échelle, sous des formes diverses, dont la moindre est l'ouverture de bistrots annexes. Le « consulting » fonctionne toujours avec ses « royalties » mais il y a beaucoup mieux avec la multiplication de l'« enseigne », comme pour les grandes surfaces, le « licensing » (utilisation de la marque par des « licenciés », comme chez les coiffeurs), le « merchandising » par lequel le chef vante dans les médias la bonne soupe Truquemuche, quand il ne vend pas sa propre bobine, à coller sur la boîte de pâté ou le colin surgelé.

Tous, évidemment, ne peuvent participer à la course à l'échalote. Les uns parce qu'ils n'ont pas la notoriété ou la carrure suffisantes, les autres parce qu'ils n'en ont nullement l'envie. Inutile de préciser que les derniers se comptent sur les doigts d'une main, tels Bernard Pacaud, malgré ses trois étoiles et le succès de son Ambroisie place des Vosges, ou Alain Passard, satisfait des additions tonitruantes de son Arpège, qui rechignent à ouvrir un « Pacaud » ou un « Passard » ailleurs dans le monde. On peut approuver ou critiquer, cela ne changera rien à rien. Le mouvement va de pair avec la mondialisation, c'est dire s'il a l'avenir pour lui. La seule question qu'on est en droit de poser à ces chefs (d'entreprise) est : « Pouvez-vous jurer que c'est toujours aussi bon dans votre maison ? »

Remarquez, cette interrogation n'a plus grand sens depuis que certains ont tellement de maisons à leur nom qu'ils n'en ont plus vraiment une à eux. Si l'on a envie de « manger Ducasse », où aller ? Au Plaza Athénée, au Spoon, à Monaco, Las Vegas… Réponse : où vous voudrez puisque, de toute façon, il n'y sera pas.

Tout le monde le sait, c'est Ducasse le plus fort. Dans une enquête récente du *Figaro Économie*, il devance tous ses confrères avec un chiffre d'affaires de 93 millions d'euros. Joël Robuchon arrive en second, suivi par les frères Pourcel, Pierre Gagnaire, Paul Bocuse (19 millions), le pâtissier Pierre Hermé, Georges Blanc, Michel Troisgros (15 millions), et je m'arrête là car cela risquerait de devenir vite ennuyeux.

Le mieux qu'on puisse faire est de leur souhaiter à tous bonne chance dans leur nouveau métier.

Si ce genre de hit-parade du pognon excite votre imagination, faute d'exciter votre appétit, je vous livre les tout derniers records :

… Trente-cinq mille dollars pour un thon rouge de 250 kilos, à la halle au poisson Tsukiji, à Tokyo.

… Trente-sept mille euros le kilo de caviar Almas, commercialisé à Londres par Caviar House et Prunier. Il est présenté, il est vrai, dans une boîte en or 24 carats où l'on pourra ranger ensuite ses boutons de culotte, également en or.

… Trois cent trente mille dollars la truffe blanche du Piémont, de 1,5 kilo, adjugée lors d'une vente aux enchères, à Florence, à un milliardaire asiatique. Le jeune paysan qui l'a découverte l'a offerte à une œuvre caritative, ce qui devrait rehausser d'un cran le peu d'estime dans lequel est tenu le genre humain.

Français (Manger)

« Tout fout le camp… » chantait Mouloudji, en se moquant.

La France, nation reine de la gastronomie, pays de la truffe, du foie gras, des grenouilles et des escargots : un mensonge, un bluff énorme ! Une truffe sur deux vient d'Espagne, le foie gras de Strasbourg est hongrois ou bulgare, les grenouilles sont turques ou indiennes, les écrevisses arméniennes, les escargots chinois, les fraises andalouses, les pommes étiquetées « du terroir », italiennes, néo-zélandaises ou espagnoles, les haricots verts africains ou le bon blé bien de chez nous arrive du Kazakhstan. Tous les produits qui composaient le patrimoine culinaire de nos terroirs disparaissent les uns après les autres.

D'autres pays, à l'agriculture plus traditionnelle, ont pris le relais. Sans eux, la cuisine française ne serait pas tout à fait ce qu'elle est encore.

Va-t-on pour autant mêler sa voix au chœur des vieux briscards et intégristes du « manger français » et de la cuisine bleu-blanc-rouge, tendance canal historique ? Le populisme alimentaire a la cote dans les sondages et séduit un public mal informé qui ferait bien de regarder ce qu'il a dans son Caddie. Ce n'est pas l'Europe qui lui saute au nez mais le monde entier, repeint en tricolore. Grande exportatrice de produits alimentaires, la France,

depuis belle lurette, est paradoxalement un garde-manger bourré de nourritures étrangères.

L'agneau que nous mangeons est pour plus de la moitié anglais, néo-zélandais ou irlandais. Le gibier vient d'Europe centrale et de Grande-Bretagne. La langouste a pratiquement disparu de nos côtes et 95 sur 100 présentent un passeport étranger – Afrique du Sud, Madagascar, Sénégal –, les plus grosses quantités provenant d'un banc situé au sud des Canaries. La rouge dite « bretonne » arrive par le ferry qui rallie l'Angleterre au Finistère, mais les fonds s'appauvrissent et elle ne sera bientôt qu'un souvenir. Quant au homard, lui aussi « breton », il franchit la Manche en provenance d'Écosse, d'Irlande ou des îles Anglo-Normandes, les autres étant canadiens. Les poissons haut de gamme, comme le turbot, la barbue, la lotte, le rouget, le thon rouge ou la sole débarquent à Rungis d'un peu partout, de Belgique, des Pays-Bas, du Sénégal, du Maroc, et 70 % des coquilles Saint-Jacques surgelées sont japonaises. 30 % des charcuteries sont importées, un tiers des haricots verts frais vient d'Afrique, 45 % des tomates et 35 % des carottes du Maroc, d'Espagne, d'Italie, des Pays-Bas ou d'Israël. L'ail est mexicain ou argentin et une grande partie de nos « herbes de Provence » pousse au Maghreb, en Grèce ou en Turquie. On achète du brie à l'Allemagne et les châtaignes à l'Italie qui, en outre, avec le Chili et l'Afrique du Sud, fournit 55 % de nos raisins de table.

J'arrête là car on frôle l'indigestion.

L'incommensurable fierté gauloise dût-elle en souffrir, cet état de dépendance n'a pourtant rien de bien nouveau. Notre gastronomie n'a jamais cessé de se nourrir et de s'enrichir à des sources étrangères.

Vous avez certainement entendu parler de la « fusion-food », même si vous ne savez pas au juste ce que recouvre ce ratatouillage. Selon ses « inventeurs », c'est un véritable séisme gastronomique qui s'est produit, à partir d'un restaurant new-yorkais dont le nom est explicite : « Asia de Cuba ». La fusion-food (d'inspiration asiatico-africaine sur fond d'épices méditerranéennes) est à la cuisine ce que l'« agencement » est à la pensée du philosophe Gilles Deleuze et l'« installation » à l'art, l'idée motrice étant de fourrer dans l'assiette la « pluralité des modèles ». À un moment où l'opposition homme-femme disparaît, où l'homosexualité, la bisexualité, le travestissement et tous leurs avatars tendent à devenir une norme de la société, il n'y a pas de raison, n'est-ce pas, pour que la cuisine ne traduise pas, elle aussi, à sa façon, ce bond prodigieux dans l'histoire de l'humanité ?

Pour m'exprimer plus clairement, je vais donner quelques exemples de fusion-food : hot-dog de homard, poulet au Coca-Cola, salade de chipirons à l'espagnole avec sa sauce merguez à la tunisienne, sushis au foie gras, croustillant de gambas au chocolat… Vous me suivez ?

En vérité, il n'y a pas de quoi s'énerver. Nos agités de l'assiette, qui provoquent çà et là quelques frémissements médiatiques, au milieu de la sage indifférence d'une population qui en a vu d'autres, ont inventé la poudre.

Sans les Incas, il n'y aurait pas de frites pour accompagner le steak, sans le Pérou et l'Espagne de haricots et donc de cassoulet, sans les Aztèques, de bonne tasse de chocolat chaud, sans l'Abyssinie de « petit noir » au comptoir, sans la Chine la Provence ignorerait le gratin d'aubergines et sans les caravelles retour du Brésil, nous n'aurions jamais connu les délices du rutabaga…

Le poulet fut repéré en Malaisie avant d'être domestiqué dans la vallée de l'Indus, d'aller ensuite caqueter en Perse, puis dans la Grèce antique et de finir sur les broches de nos monastères. Le canard est un cadeau des Portugais qui l'avaient emprunté aux Chinois, lesquels avaient commencé à l'élever, quatre mille ans plus tôt. La pintade nous est arrivée d'Afrique, le faisan de Chine, l'insipide paon, gloire de nos tables royales, des Indes et la dinde de la découverte de l'Amérique.

Le chapon, grand régal des dîners de la Saint-Sylvestre, est l'invention des Romains qui furent les premiers à mettre au point la technique du « chaponnage », le jambon, attribué au génie gaulois, était salé et fumé en Westphalie, la carpe se trouva dans les bagages des croisés, retour d'Orient, et le baba au rhum dans ceux du roi de Pologne, exilé à Lunéville.

Le riz caroline a débarqué d'Amérique au début du XIXe siècle, alors que le riz tout court s'est retrouvé dans le delta du Rhône sous Henri IV, après un sacré périple depuis la Chine *via* la Syrie et l'Égypte. Les pâtes sèches, déjà connues mille ans avant le Christ, avaient régalé les fins palais autour de la Baltique avant d'atteindre les rivages méditerranéens par la route de l'ambre, et la bière dont les Gaulois ne connaissaient pas le nom avait fait beaucoup de chemin depuis Babylone, l'Égypte des pharaons et la Grèce de Périclès avant d'arroser leur gosier…

Les Phocéens nous apportèrent à Massilia les premiers pieds de vigne, l'olivier et l'huile d'olive dont on connaissait fort bien la recette du côté de la Babylone de Nabuchodonosor. Le delta du Gange a vu naître le sucre de canne que les Chinois s'employèrent ensuite à raffiner, et la Crète, occupée par les Arabes, le sucre cristallisé dont Saint Louis raffola. De Chine également, l'orange et l'abricot. De Perse, la pêche, de la mer Noire, la cerise, du Cachemire, le citron, et, du Moyen-Orient, la pomme et la poire. La fraise de Plougastel est née au Chili, le melon de Carpentras en Égypte et la laitue, dans la Grèce antique. Les petits pois dont les Français devinrent fous, au XVIIe siècle, avaient été rapportés des environs de Gênes, et les premiers artichauts trônaient dans la corbeille de mariage de Catherine de Médicis qui goûtait énormément leurs fonds.

Dois-je rappeler également que la pomme de terre existait au Pérou avant de passer en Espagne, puis en Allemagne et enfin à Neuilly-sur-Seine, que Procopio a fait découvrir aux Parisiens les glaces et les sorbets, ou que, à l'imitation des boulangers de Budapest, les nôtres se mirent à fabriquer des croissants qui deviendront un symbole du petit déjeuner à la parisienne ?

Qu'aurait été notre cuisine au Moyen Âge et sous la Renaissance, même

si elle en abusa, et que serait-elle aujourd'hui, sans les épices et les aromates qui, par caravane ou par bateau, affluèrent d'ouest en d'est et d'est en ouest : piment des Caraïbes et du Mexique, safran du Cachemire, planté en Espagne par les Maures, poivre, gingembre et curcuma de l'Inde, cardamome de Babylone, clou de girofle de Chine et des îles de l'Asie du Sud-Est, muscade des Moluques dont on a retrouvé la trace jusque dans les momies égyptiennes ? La liste est immense des produits, des plats, des desserts et confiseries surgis de toutes les parties du monde et dont cela a été le génie de la cuisine française que d'avoir su les assimiler. La « fusion-food » et tout ce que l'on pourra bien inventer dans ce domaine n'épatera jamais que les gogos. Notre palais n'a pas attendu José Bové pour se « mondialiser », et c'est très bien ainsi puisque notre gastronomie est le merveilleux aboutissement d'un long, savant et exquis métissage.

Franc-maçon

Je déjeunais l'autre jour avec un journaliste chez Alain Ducasse au Relais-Plaza quand a débarqué, à la table voisine, Alain Bauer, l'ancien grand maître du Grand Orient et spécialiste des problèmes de sécurité dont tout le monde connaît le visage, vu fréquemment dans la presse et à la télévision.

« C'est bien ce que je pensais, a chuchoté mon compagnon : Ducasse, lui aussi, il en est. »

Je lui ai répondu que je n'en savais rien, ajoutant : « Si on écoute la rumeur publique, tous les cuisiniers en sont. »

« En être » signifie évidemment appartenir à l'une de la dizaine d'obédiences, sans compter les « sauvages », qui composent la franc-maçonnerie française. Ils sont plus de cent quarante mille à se répartir entre Grand Orient, Grande Loge de France, Grande Loge nationale française – les trois principales – et une poussière d'autres, comme l'Ordre maçonnique du droit humain, la Grande Loge mixte de France, la Grande Loge mixte universelle, la Grande Loge Opéra, la Grande Loge féminine de Memphis-Misraïm, les Enfants de Cambacérès (gays et lesbiennes), etc. Et alors que depuis quelques années, frères et sœurs, qu'ils soient dans la politique, la finance, l'administration ou même la magistrature, hésitent de moins en moins à opérer leur « coming out », à se prêter aux interviews et à voir leur photo dans les journaux, les cuisiniers qui, pourtant, adorent s'exposer à tout bout de champ se défilent presto quand on leur pose la question : « Alors, oui ou non, vous en êtes ? »

Le seul à s'être dévoilé publiquement a été, jusqu'à présent, Joël Robuchon, ancien compagnon du Devoir et Meilleur Ouvrier de France. Ce faisant, il a rendu un grand service à la GLNF, dont il est membre, et à la franc-maçonnerie tout entière qui, par ses silences et son goût du secret,

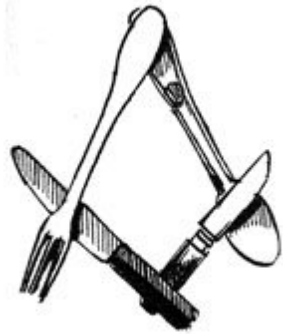
entretient, depuis des générations, les pires soupçons, dans une odeur de soufre particulièrement puante.

D'autres ont été cités çà et là, comme Alain Senderens, Jean Bardet, Jean-Pierre Billoux ou Jacques Chibois, sans que cela suscite de leur part de démenti, et ce n'est un secret pour personne que certains restaurants parisiens, comme Laurent, Chez Françoise ou, hier, La Marée, de Marcel Trompier, et plus anciennement encore Ledoyen, de Gilbert Lejeune, ou Le Grand Véfour du frère Raymond Oliver, sont ou ont été des bastions de la franc-maçonnerie.

Dans la région lyonnaise, où la maçonnerie a toujours été solidement implantée, au-delà des clivages politiques, la cuisine en est un des rameaux traditionnels, depuis François Bise, Fernand Point, Gérard Nandron, Christian Bourillot, Georges Blanc et, du moins l'a-t-on dit, Alain Chapel. En revanche, quand la question a été posée à Bocuse, il a chaque fois répondu que, dans son cas, c'était une légende.

Pour ne pas quitter Lyon, Ghislaine Ottenheimer et Renaud Lecadre racontent dans leur livre *La Vérité sur les francs-maçons* que le client qui laisse traîner une revue d'inspiration maçonne sur sa table a toutes les chances de trouver, avec l'addition, la carte de visite personnelle du chef ou du maître d'hôtel.

On peut comprendre la discrétion de tel ou tel cuisinier ou restaurateur. Ils doivent compter avec leur ville et leur clientèle chez lesquelles, souvent, continue de se transmettre la sale image du « franc-mac », bouffeur de curé et magouilleur. Mais plus ils s'enferment dans leur autisme, plus les ragots vont bon train. Il est courant, par exemple, d'entendre dire que le concours du Meilleur Ouvrier de France est manipulé par les frères trois points, sous prétexte qu'il y a un nombre appréciable d'examinateurs et de lauréats dans les loges (le logo MOF représente le roi Salomon tenant dans la main un compas, qui est aussi d'ailleurs la symbolique du compagnonnage) ; que beaucoup de critiques gastronomiques « en sont », eux aussi, ce qui expliquerait certaines préférences ou faiblesses coupables ; ou encore que les guides sont des succursales maçonniques. Concernant les guides, je sais simplement qu'il y en a un, d'un piètre renom, dont l'auteur qui lui a donné son nom a été, récemment, poussé vers la sortie de la loge qui l'avait un peu légèrement admis en son sein.



Je n'ai pas eu la curiosité de feuilleter l'Annuaire gastronomique du Gite (Groupement interprofessionnel du tourisme européen) dont les mille cinq cents membres seraient pour la plupart des affiliés ou des sympathisants et dont certains ajoutent, avec leur adresse, cette précision : « À la disposition des Amis. » Je ne vois pas où est le mal. Les adhérents du Rotary ou du Lion's Club ne procèdent pas autrement et personne ne trouve rien à y redire, alors que l'on sait parfaitement que ces sociétés, outre leurs activités charitables, sont, pour beaucoup, un moyen de se faire de profitables relations et d'entrer dans des milieux réputés fermés.

C'est précisément le point sensible de la franc-maçonnerie : sa vocation est « d'œuvrer pour le progrès de l'homme » et « d'améliorer la spiritualité et la morale de chacun », pas de créer des groupes de pression et des réseaux de copinage. Or, il est permis de se demander, puisqu'ils sont réputés être particulièrement nombreux dans les loges, pourquoi les cuisiniers seraient plus assoiffés que d'autres de spiritualité et de progrès moral…

Inutile de se cacher derrière son petit doigt. Les cuisiniers ne sont pas des êtres immatériels qui folâtrent parmi les anges. Ils savent parfaitement que la franc-maçonnerie, ça peut servir. D'abord à créer des réseaux entre professionnels (toujours utiles quand on a besoin de main-d'œuvre de qualité, de contacts à l'étranger, etc.), ensuite à ouvrir des portes dans la ville où l'on exerce. Du côté de l'institution elle-même, le restaurant et, mieux encore, la grande table réputée sont pour le chef ou le restaurateur un lieu privilégié où rencontrer les notables, quand ce ne sont pas les grands de ce monde.

Je me souviens de rencontres impromptues comme celles de François Mitterrand, entouré de sa famille parallèle, déjeunant chez Bernard Loiseau ou dînant chez Marc Meneau, du président Kohl chez Haeberlin, de Robert Kennedy chez L'Ami Louis, ou, à New York, de Giovanni Agnelli, au Cirque, ouvrant des yeux de petit garçon émerveillé devant le panier de truffes blanches – les premières de la saison – mis sous son nez, avec des mines de conspirateur par Sirio Maccione. Je vous prie de croire que ce n'étaient pas ces clients – prestigieux – qui donnaient le sentiment – même si l'expression est excessive – d'être « sous dépendance » et non l'inverse. Je ne connais pas

d'autre activité commerçante où existe un pareil lien.

Cela étant dit, sur les quelque mille cuisiniers que compterait l'ensemble des loges, la proportion n'est certainement pas plus élevée que dans les autres professions, de gens qui sont mus par leurs seuls intérêts matériels, les plus ordinaires. Comme me l'a confirmé Robuchon : « Ceux qui viennent chez nous, croyant pouvoir faire des affaires, s'éliminent souvent d'eux-mêmes. Ils viennent une fois, deux fois, et quand ils ont compris leur erreur, on ne les revoit plus. Mais, on ne peut se le cacher, il y a toujours intérêt à faire régulièrement le ménage. »

Il faut bien comprendre, en outre, que la cuisine, depuis les origines de la franc-maçonnerie, lui a toujours été consubstantielle. Ainsi, les cinq pointes du pentagramme, figure centrale de la symbolique maçonnique, désignent les cinq sens, le toucher, la vue, l'ouïe, le goût et l'odorat.

Dès les origines, la table fut le point d'arrimage qui rassemblait les Frères. Pour boire, manger, bien sûr, mais aussi pour donner consistance à l'esprit de partage qui devait les animer autour d'une cuisine rituelle, réputée initiatique ; une pratique qui ne les éloignait guère de bien d'autres religions et qui prit chez eux le nom d'agape (amour, amitié, en grec).

C'est dans une taverne, à Londres, L'Oie et le Gril, que se déroula, le 24 juin 1717, la première assemblée de la maçonnerie, et c'est dans une autre taverne, à Paris, celle-là, qui par un plaisant hasard, portait le même nom, que la première loge française, dite du « Louis d'Argent » se réunit.

Napoléon, à Sainte-Hélène, eut beau dire, à propos de la tradition de l'agape : « C'est un tas d'imbéciles qui s'assemblent pour faire bonne chère », il savait parfaitement – n'a-t-on pas dit que lui-même « en était » – que la table est un lieu utopique et complexe où la nourriture se pare d'esprit. Dans toutes les cultures d'Orient et d'Occident, il s'est toujours agi d'allier l'humain et le divin autour d'un festin dit « d'immortalité » et de spiritualité. De même, le vin a-t-il toujours fait fonction de symbole dans les agapes qui clôturent les travaux de chaque atelier maçonnique. Jadis, le banquet avait lieu classiquement au siège de l'obédience, selon un cérémonial compliqué qui fixait par exemple l'ordre dans lequel étaient portées les trois « Santés », arrêtait le nombre des services (trois, sept ou neuf) sur une table en fer à cheval, nommée plate-forme, recouverte d'une nappe blanche (le Voile) et présidée par le vénérable, flanqué de deux surveillants qui, si besoin était, frappaient la table avec leur maillet pour rappeler l'assemblée à ses devoirs.

Il était défendu de parler à haute voix sans autorisation et rien ne se faisait qui ne correspondît point au règlement, immuable. Dans son ouvrage *La Cuisine des francs-maçons* préfacé par Robuchon, Edmond Outin en livre le détail.

Ainsi, la bouteille de vin se nomme Baril et son contenu Poudre rouge. Les gobelets sont des Canons et quand on boit en cérémonie, on dit : « Donnez de la poudre. » S'il s'agit de champagne, on dira : « … de la poudre pétillante ». Manger se dit mastiquer. Avant tout, le vénérable rompt le

morceau de pain (Mortier), saisit la coupe (« Que ce vin réchauffe nos cœurs et répande notre amour fraternel »), chacun remplit son verre et tous les frères disent ensemble « Buvons ! ». Au premier temps, on prend son verre, au deuxième, on le rapproche de soi et, au troisième, on boit, les yeux fixés sur le vénérable, devant qui se trouve un chandelier à sept flambeaux.

Le matériel n'échappe pas, lui non plus, à des noms de convention : les chaises sont des Stalles, les plats des Plateaux, les assiettes des Tuiles, les fourchettes des Pioches, les couteaux des Glaives et les cuillères des Truelles.

Entre les services, l'assistance chantait des chants bacchiques et d'autres à la gloire de l'humanité. Chaque service était précédé d'un coup de maillet, chaque plat étant recouvert d'un voile.

Après le pousse-café (Poudre fulminante), le vénérable dédouanait le tabac, ce qui autorisait les frères à parler tout à loisir ; puis les convives, se tenant par une main, formaient la Chaîne d'Union de table, levaient ensemble leur Canon, le Maître éteignait le chandelier, les Travaux de Table étaient clos et le repas, don des dieux, prenait fin.

Aujourd'hui, l'agape s'est simplifiée et, pour des raisons de commodité, elle se transporte dans quelque restaurant ami (Chambre Humide).

Peu de gens le savent – même Joël Robuchon l'ignorait quand je le lui ai appris : savez-vous où s'est tenue la première Exposition culinaire française, organisée par le grand cuisinier Thomas Génin, surnommé par ses pairs, à cause de son énergie, le « Gambetta de la cuisine » (durant le siège de 1870, il avait concocté de savoureuses recettes pour préparer le… rat), qui deviendra, par le spectacle de ses pièces montées et de ses plats préparés sous les yeux de l'assistance, l'une des attractions annuelles parisiennes ? Rue Cadet, en décembre 1884, dans la grande salle du Grand Orient de France !

Une manifestation ouverte au public, ce qui était d'autant plus étonnant et courageux qu'en ces années 1880 un antisémitisme, étroitement associé dans l'imaginaire populaire à un antimaçonnisme montant, commençait à agiter le pays, anticipant le thème dévastateur du « complot judéo-maçonnique ».

Frite

Les Belges ont inventé le métro parisien. Mais la frite, c'est nous.

Elle est née, en 1789, sous le plus ancien pont de Paris, le Pont-Neuf, quelques années après que Parmentier eut assuré la promotion de la pomme de terre. D'où son nom de pomme pont-neuf, coupée en bâtonnets de 1 centimètre sur 6 ou 7 de long. On comprend d'autant mieux que l'habitude ait été prise de la servir en garniture avec de petites pièces de bœuf grillé, comme le tournedos Henri IV, si l'on sait que la statue du Vert-Galant se trouve précisément sur ce fameux pont. C'est clair, non ?

En plus, il vous faudrait une preuve ? Désolé, il n'y en a pas la moindre.

Ce qui permet aux Belges, en s'appuyant sur un écrit familial, de répondre : « Pas du tout, la frite, c'est nous. » Les riverains de la Meuse raffolaient de la friture des petits poissons, goujons, ablettes, etc., et quand, bien avant Parmentier, lors d'un hiver particulièrement rude, le fleuve fut pris par les glaces, un citoyen dont l'imagination devait être admirablement développée eut l'idée de tailler des pommes de terre – un aliment de pauvre considéré comme assez vulgaire – en leur donnant plus ou moins la forme de petits poissons. Pour mettre tout le monde d'accord, Paris et Bruxelles allaient engloutir des quantités de frites, au moment précis d'ailleurs où, en 1830, la Belgique se libérait de la tutelle hollandaise. Le petit bâtonnet doré, furieusement à la mode dans les deux capitales, profita de la guerre de 14 pour séduire, sous le vocable de *french fries* (un affront dont la Belgique ne s'est toujours pas remise), les soldats américains et anglais qui, après la victoire, le ramenèrent dans leur musette. Ainsi naquirent, en Grande-Bretagne le redoutable fish and chips (réponse aux « moules-frites » des Belges) et, sur les trottoirs de New York, le cornet de frites servi avec une paire de frankfurters.

Nos cousins belges ne peuvent même pas se consoler en se disant qu'après tout c'est avec la pomme de terre belge, la bintje, que se préparent les meilleures frites : manque de chance, la bintje est d'origine hollandaise.

Alexandre Dumas préparait les siennes dans une friture de graisse de rognon de bœuf bien clarifiée. Plus chic mais plus lourd et moins bon qu'avec une huile végétale. Cet homme-là, il fallait toujours qu'il complique tout.

Gastronome

Je me suis senti partagé entre fou rire et crampe à l'estomac quand, à l'occasion de la sortie du Gault-Millau Autriche (n° 1 des guides autrichiens), le maire de Vienne, dans son petit speech d'accueil, m'a qualifié de « Gastro-Papst », autrement dit « pape de la gastronomie ».

Le mot « gastronome », du grec *gastros*, ventre, et *nomos*, loi) m'a toujours fait bondir. Il me fait trop songer à d'autres mots qui sont à l'opposé du plaisir, comme gastrite, embarras gastrique, gastro-entérite, gastroscopie, gastro-entérologie… Quand je l'utilise, c'est par commodité mais, à aucun prix, je ne veux qu'on m'en coiffe. Il me fait penser au vol-au-vent, type même de la cuisine en trompe l'œil. Il laisse croire à quelque science souveraine, inculquée à la suite de savantes études. Dans cette perspective, un gastronome est une sorte de divinité au savoir universel, une pythie aux bajoues tombantes dont les oracles sont recueillis dans la ferveur et l'humilité par le menu peuple ignare qui a donc intérêt à la boucler. Si l'on est si fort, si l'on est parvenu à ce degré de perfection, on devrait se demander pourquoi on n'est pas devenu cuisinier et, à tout prendre, le meilleur du monde.

Je ne suis même pas certain que la critique gastronomique soit un métier. Je dirais plutôt un agréable passe-temps rémunéré qui demande, à tout le moins, un matelas de modestie.

Le gastronome a été inventé par un pédant qui rêvait de se faire prendre

au sérieux. Un nommé Joseph Berchoux, magistrat comme Brillat-Savarin, et qui, comme lui, aimait à manier les aphorismes, gribouillait des alexandrins et lança le mot, en 1801, par un livre sans gloire intitulé *La Gastronomie ou l'Homme des champs*. À la suite de quoi, « gastronomie » fit son entrée dans le *Dictionnaire* de l'Académie française en 1835. Apparurent alors d'autres expressions tout aussi désolantes : gastrolâtrie, gastromanie, gastrotechnie, gastronomadisme… ainsi que d'impayables envolées lyriques, telle celle-ci, de Charles Monselet, l'ami d'Alexandre Dumas : « La gastronomie saupoudre d'étincelles d'or l'humide azur de vos prunelles, elle imprime à vos lèvres le ton du corail ardent, elle chasse vos cheveux en arrière, elle fait trembler d'intelligence vos narines »…

Existe-t-il un mot équivalent pour les hommes qui aiment les femmes ? Non, et si cela était, tout le monde se tordrait de rire. On dit d'eux, en revanche, qu'ils sont amateurs de femmes, et cela est vrai et cela est joli. Être un amateur, c'est être un amoureux, et les amoureux ont toujours su se faire entendre du public. Peut-être parce que leurs mots sonnent plus juste que les plus habiles démonstrations.

Depuis mes débuts, je n'ai pas cessé d'être un amateur. La seule différence, le temps passant, ce furent des années d'expériences, délectables ou exécrables.

Je suis devenu, en somme, un amateur professionnel.

Gastronomie (Capitale mondiale de la)

Aux Olympiades du ridicule, la médaille d'or revient au titre de « la capitale mondiale de la gastronomie ».

Comment la décrocher ? C'est très simple. Il suffit de se l'accorder à soi-même, *via* quelques médias en mal de copie. C'est ainsi que tour à tour – ou en même temps, cela n'a pas d'importance – Londres, New York et Tokyo ont décroché la timbale, sous une avalanche d'articles et de reportages télévisés, à se tordre de rire. En attendant les suivants qui pourraient bien être Shanghai, Las Vegas ou, pourquoi pas, Oulan-Bator. Mais soyons modestes. Qui a commencé ce jeu imbécile ?

Eh bien, nous les Français. Plus précisement Curnonsky qui, sur la lancée de son titre à la noix, inventé de toutes pièces par des journalistes, de « prince élu des gastronomes », a proclamé « en l'An gourmand 1934 » « Lyon, Capitale mondiale de la gastronomie ». Bocuse, en bon marchand de « réclames », ne pouvait pas s'empêcher de reprendre le flambeau et le monde entier l'a cru. Dès la mise en route du TGV, dans les années 1980, le rail a trimballé des cohortes de pèlerins japonais et anglo-saxons, venus s'assurer sur place de la réalité de la chose, et comme tous sont revenus vivants et contents, personne n'a eu à s'en plaindre.

Personne, non plus, n'eut l'idée à ce moment de noter que, eu égard à sa population, Lyon possédait, alors, moins de grandes tables reconnues que Bordeaux ou même Cannes, et que la Bourgogne ou la Provence étaient mieux fournies en toques et en étoiles que la région lyonnaise.

En vérité, Lyon a toujours mangé comme il faisait ses affaires : prudemment et sagement. La culture gastronomique lyonnaise, qui, hélas, a bien décliné aujourd'hui, ne fut jamais le terrain idéal où faire pousser de grands restaurants d'exception, variété exotique dont on soupçonne a priori, entre Saône et Rhône, le manque de sérieux. Or, pour le Lyonnais, manger est un des actes les plus sérieux de l'existence. Il y porte – ou y portait – une attention que rien d'excessif ou de frivole ne doit venir distraire. Un décor recherché est une pièce rapportée, voire dérangeante, car le plaisir du Lyonnais est de se retrouver dans un anonymat rassurant et chaleureux. Il a même pour le « déjà vu » qui révulse d'horreur le Parisien, toujours en quête de nouveaux frissons, une tendresse toute particulière. La tromperie était de faire croire au slogan de « capitale mondiale de la gastronomie », alors que le titre de « Lyon, capitale de la gastronomie lyonnaise » lui serait allé comme un gant… La vérité lyonnaise, plus substantielle, s'est cachée dès l'origine au fond des marmites et sur les tables les plus modestes des innombrables bouchons, bistrots, petits restaurants sans façon, auxquels on pourrait même accorder le bénéfice de l'originalité pour avoir osé se répéter à longueur d'année.

Dans une France qui bouge, au point d'être prise de tremblements nerveux et de déraper dans toutes les directions, il ne me déplaît pas qu'une cité majeure et pleine de vitalité ait le culot de s'affirmer comme un conservatoire.

Gault-Millau

Un jour, dans un magasin, Arlette, mon épouse, fut saluée d'un retentissant : « Bonjour, madame Gault-Millau !

— Mais, protesta-t-elle, je suis Mme Millau, pas Mme Gault-Millau !

— Ça ne fait rien, répondit le commerçant, c'est la même chose. »

Quand Henri Gault a disparu, c'est ma photo que l'AFP diffusa dans la presse, et ainsi me suis-je retrouvé mort, jusqu'à New York et même Tokyo. L'inverse aurait sans doute eu lieu si j'étais parti le premier.

Pendant une trentaine d'années, nous avons appartenu à une longue lignée de couples qui, faute de pouvoir se reproduire, ont néanmoins laissé quelques traces, comme Erckmann et Chatrian, Roux et Combaluzier, Jérôme et Jean Tharaud ou Double-Patte et Patachon.

Comment se forme un couple de messieurs ? Est-ce en se jetant à ses genoux, comme Roméo devant Juliette, que M. Roux décida M. Combaluzier

à faire avec lui beaucoup de petits ascenseurs ? Dans notre cas, c'est un réveille-matin qui, tout simplement, provoqua notre union. En 1959, nous appartenions tous deux à la rédaction d'un quotidien du soir, *Paris-Presse*, si brillant, si intelligent et si bien fait que, quelques années plus tard, il disparaissait, comme l'avaient fait avant lui d'autres quotidiens, si brillants, si intelligents, si bien faits. Nos rapports à cette époque se bornaient à un échange de saluts évasifs dans la grande salle bourdonnante de la rue du Louvre où, en fin de matinée, il nous arrivait de nous croiser.

Henri Gault, qui portait le titre de « grand reporter », était chargé d'une lourde responsabilité : celle de faire parler, chaque jour, la « photo parlante ». Celle-ci devait avoir quelque difficulté à s'exprimer par elle-même car, pour la rendre intelligible au lecteur, il ne fallait pas moins de vingt-cinq lignes de commentaires. Certains matins, il oubliait d'entendre son réveil et, à la longue, le directeur de la rédaction, Pierre Charpy, se demanda si la vocation de Gault était bien de faire parler les photos.

De mon côté, j'avais la responsabilité quotidienne des pages « magazine », avec le titre de rédacteur en chef adjoint. Un jour, Charpy, toujours à la recherche du moi profond de Gault, eut une de ces idées de génie qui traversent rarement l'esprit des chefs d'entreprise. Il lui demanda entre quatre yeux si, par hasard, il y avait quelque chose qu'il aimerait faire : « Me promener », répondit le lézard.

Les Français étaient en train de découvrir le farniente, les week-ends, les loisirs. Une idée neuve du bonheur. Pourquoi ne pas saisir ce courant ? Un paresseux guidant d'autres paresseux, les prenant par la main, leur montrant de vieilles pierres, un coin de verdure inconnu, et leur nouant même une serviette autour du cou devant une table bien garnie, cela pourrait peut-être marcher.

La photo parlante se trouva un autre Shakespeare et, à bord de son vieux tacot, Gault s'en alla explorer les environs de Paris. Tous les vendredis, sa rubrique parut dans « mes » pages et, le succès venant, l'envie me gagna de sauter la barrière pour m'élancer dans le journalisme buissonnier. Après la politique, l'économie, la littérature, le cinéma, les grandes enquêtes, les « événements » d'Algérie, les procès d'assises (j'avais tâté de tout cela), il me parut équitable de dire, moi aussi, à mon réveil, d'arrêter de sonner chaque matin à six heures.

Curieusement, le sujet numéro un de la conversation des Français – la bonne bouffe – n'avait que très occasionnellement droit aux honneurs de la presse. De la « grande », car depuis toujours ronronnait une presse dite « gastronomique », qui, dans un style dégoulinant de sauces à la crème, narrait avec un comique involontaire les agapes de gros messieurs apoplectiques. On aurait cherché en vain dans cette littérature « gourmande » qui était à celle, folle et merveilleuse, d'un Alexandre Dumas ce que l'eau de vaisselle citronnée est à un chambertin, la moindre sévérité et le moindre enthousiasme vrai. Si la Gastronomie – avec un G majuscule – était un art, c'était surtout

celui du copinage, de l'adulation réciproque, des repas à l'œil. Le public ne s'y trompa pas. En lisant le vendredi, dans *Paris-Presse*, que tel restaurant était infâme ou que le navarin de la Tante Berthe était admirable, il faisait spontanément confiance et, quand l'article était chaleureux, il accourait.

Dans les premiers temps, personne ne soupçonna réellement, au journal, l'énorme et peut-être dangereux pouvoir qui venait d'être ainsi libéré. Il fallut se rendre à l'évidence. On pouvait remplir un restaurant aussi facilement que Jean-Jacques Gautier, dans *Le Figaro*, vidait une salle de théâtre.

Ce fut une formidable surprise quand Henri Gault, pour son premier essai parisien, fit un papier sur un petit restaurant inconnu de la rue de Dantzig, où un jeune couple, au bord de la dépression nerveuse, contemplait dans l'angoisse une salle vide. La cuisine était bonne, sans plus, mais, touché par leur détresse, Gault n'avait pas craint d'en rajouter « une couche ». Il avait parlé de ce bistrot comme d'un monument en péril et son article avait été si vibrant que, le lendemain même de la parution, le couple qui ne se doutait de rien vit une foule envahir la salle et se jeter sur les tables, tandis qu'une file se formait dans la rue. La cuisine fut complètement débordée, le service réduit à l'impuissance, à tel point que les clients durent aller chercher eux-mêmes leurs plats. Néanmoins, le lendemain, il y avait encore foule et, cette fois, heureusement, du personnel avait été amené à la hâte en renfort.

Quelques mois plus tard, remis à flot, le couple revendit sa maison à bon prix et disparut sans dire au revoir. Ni merci, d'ailleurs.

Mon réveil, pourtant, sonnait encore à six heures du matin et moi, je continuais à être sur le pont, pour l'édition de la mi-journée, tandis qu'Henri paressait dans son plumard, en digérant le bon dîner de la veille. Entre-temps, Christian Bourgois, directeur littéraire des éditions Julliard, avait réuni les chroniques de Gault dans un charmant livre, *À boire et à manger*, préfacé par Antoine Blondin, qui avait atteint les quinze mille exemplaires. Il lui en fallait vite un autre.

Gault me fit part de son embarras : un tome II de ses chroniques risquait de lasser le public. Est-ce que, par hasard, je n'aurais pas une idée ?

Oui, j'en avais une. Quelques années auparavant, j'avais eu l'innocence de confier à un directeur play-boy et éphémère d'une grande maison d'édition une liste de titres et de projets, parmi lesquels les James Bond – alors inconnus en France – dont j'avais eu la sottise de ne pas m'assurer les droits après avoir traduit, réécrit et publié en feuilleton *Docteur No* et *Bons Baisers de Russie*, dont j'avais en outre inventé les titres. Il me les avait piqués, avec le reste. Une idée, toutefois, avait échappé au pillage : celle d'un guide de Paris, un peu à la manière de Grimod de La Reynière mais en plus fouillé, plus complet, qui traiterait de façon moderne et journalistique des restaurants de la capitale et aussi des artisans, des boutiques, etc. Il ne fallut pas cinq minutes à Christian Bourgois pour nous donner son accord, signer un chèque et nous souhaiter bon appétit. Un souhait qui n'était pas superflu car il fallait de l'estomac pour s'engager dans cette aventure : au moins trois cent

cinquante restaurants à tester dans l'année, sans parler des centaines d'autres adresses à dénicher et à commenter.

Le lendemain, nous nous retrouvions tous les deux dans un bistrot auvergnat qui s'appelait, en toute logique, L'Artois, et à la fin du repas nous comparâmes nos notes.

Je me dois d'ouvrir une parenthèse. Politique, religion, musique, cinéma peinture, etc : Henri et moi n'étions d'accord sur rien. Quand, chez l'un ou l'autre, nous nous retrouvions à dîner, nos épouses éplorées ne savaient que faire pour mettre fin à nos empoignades. Nous n'étions d'accord sur rien mais, miraculeusement, nous nous retrouvions d'accord sur tout, dès lors qu'il s'agissait de la table, des produits, des vins, des cuisiniers et de la cuisine en général. Quand Henri allait déjeuner chez Lucas-Carton et moi chez Lapérouse, le résultat aurait été exactement le même si les rôles avaient été inversés. Je n'ai toujours pas compris comment deux êtres aussi différents, que tout – ou presque – séparait, pouvaient se retrouver, à table, dans une aussi parfaite gémellité. Mais, après tout, est-ce un hasard si tant de conflits privés ou publics trouvent par bonheur une issue heureuse dans le plaisir de manger ensemble ? Talleyrand, au congrès de Vienne, ne fut ni le premier ni le dernier à en faire sa religion.

Revenons au Guide Julliard de Paris, « par Henri Gault et Christian Millau » (Gault-Millau n'existait pas encore) : il s'arracha comme des petits pains, tandis que Bernard Pivot, dans *Le Figaro littéraire*, en faisait l'éloge, que *Paris Match* annonçait que nous venions de lancer « une nouvelle mode : celle des guides » et que, à la télévision, Desgraupes et Dumayet nous faisaient les honneurs de « Lectures pour tous », ce qui équivalait à une consécration.

En vérité, nous n'avions rien inventé du tout. Les guides étaient vieux comme le monde et, depuis longtemps, nous faisions l'un et l'autre nos délices de ces ouvrages dits « de seconde rangée de bibliothèque » qui, à la fin du XVIII^e^ siècle et tout au long du XIX^e^, avaient, sans la moindre prétention mais avec un réel don d'observation, brossé le tableau le plus vif et sans doute le plus vrai de la capitale. Certes, c'était le petit bout de la lorgnette, mais il visait juste.

Et puis, bien sûr, il y avait le célèbre, l'inimitable Michelin. Justement, nous n'avions aucunement l'intention de l'attaquer. Lui était muet et nous, bavards. Il n'y avait donc aucune raison de se retrouver fâchés et jamais nous ne le fûmes. D'ailleurs, nous n'appartenions pas tout à fait à la même France. Parisiens, nous échappions à la religion du respect qui, en ce temps-là, étouffait encore la province Ce n'était pas Michelin qui avait pris un coup de vieux. C'était la France que l'institution clermontoise symbolisait. En décidant d'aller au restaurant comme on va au spectacle, nous répondions à un besoin nouveau. La table était en train de devenir un des loisirs de l'homme moderne, au même titre que le week-end, les vacances au Club Méditerranée, et – pardon pour ce grand mot – un élément de la culture. En suggérant que la

gastronomie n'est pas un dogme mais, comme l'amour, un plaisir, dont il est normal de discuter, nous avons, à peu de frais, lancé un pavé dans la mare. Ce n'était pas aux experts que nous n'étions pas qu'irait la confiance de nos lecteurs mais à deux bonshommes sans prétention qui réglaient leurs additions, ne prétendaient pas détenir la vérité, se contentaient de dire la leur, au gré de leurs humeurs, de leurs goûts, et éventuellement de leurs erreurs. Bref, sans vraiment nous en douter car c'est avec le recul qu'on comprend ces choses-là, nous tombions à pic ; quelque chose était en train de se passer et, par un heureux hasard, nous nous trouvions un peu au centre de l'événement. Un mode de vie s'évanouissait, un autre naissait.

La hiérarchie des étoiles ne reflétait pas la France réelle mais une France officielle, conventionnelle et figée dans sa mayonnaise. Trois étoiles, c'était le « temple de la cuisine » avec chasseur à la porte, maîtres d'hôtel souverains et grands plats savants en forme de pièces montées. Deux étoiles, c'était le royaume du notable, de la bourgeoisie en majesté, celle qui se méfiait du luxe mais que rassurait le fer forgé, et qui desserrait sa ceinture au moment du dessert. C'était aussi le chef dans sa gloire, membre de toutes les confréries et se pavanant autour des tables. Une étoile, c'était la bonne petite maison, « bien sous tous rapports », à l'usage non point du « vulgaire » (les bistrots de chauffeurs n'étant pas là pour les chiens) mais du Français convenable, sachant garder son rang, qui, le dimanche, « s'offrait le restaurant » en famille.

On faisait semblant de n'attribuer qu'à la cuisine ses récompenses, mais en fait le décor, le confort, le style et le degré d'opulence de la clientèle opéraient en définitive le classement, de même que ne pouvaient entrer à l'Académie que des personnes bien propres sur elles, un peu décorées et de bonne moralité. Ayant de la France et des Français une idée infiniment moins « convenable », nous pensions au contraire que le talent culinaire n'avait rien à voir avec la finesse d'une nappe ou la présence d'un voiturier. Pourquoi un râble de lièvre serait-il moins bon sur une toile cirée que sur l'organdi ? Pourquoi n'y aurait-il pas autant de talent dans un petit restaurant que dans un grand ?

Il ne s'agissait pas, pour nous, de démystifier la cuisine (dans ces années-là, tout était prétexte à « démystification ») mais de désacraliser les restaurants. Cette attitude n'allait pas nous attirer que des amitiés. Le directeur de Ledoyen, par exemple, nous fera l'honneur de nous traiter, sous seing privé, de « fossoyeurs de la cuisine française ». La « cuisine française » étant, bien entendu, celle de Ledoyen, chargée de guirlandes comme un « bœuf gras ».

À quelque temps de là, nos amis du *Nouveau Candide*, hebdomadaire associé à *Paris-Presse,* nous convièrent à visiter, chacun de notre côté, les trois étoiles de province et à en distribuer éventuellement à ceux qui nous paraîtraient les mériter. Ainsi naquirent, sous notre enseigne, les « Oubliés du Michelin », avec, en tête, Louis Outhier, à La Napoule, Roger Vergé, à

Cavalière, qui ira s'installer dans ses meubles à Mougins, ou bien encore les frères Troisgros.

Pierre et Jean Troisgros n'avaient en effet qu'une étoile quand, débarquant pour la première fois chez Bocuse, qui venait de décrocher sa troisième, j'y fis coup sur coup un déjeuner et un dîner. Le soir, déjà rassasié avant de me mettre à table, je priai le maître d'hôtel de me servir « trois fois rien ». Il m'apporta une salade de haricots verts tièdes et croquants, comme je n'en avais jamais mangés de ma vie. Une véritable ode à la Nature.

J'étais aux quatre cents coups devant ce chef-d'œuvre de simplicité admirablement élaborée qui remettait en cause tout ce qu'il était permis d'imaginer de la « Grande Cuisine ». J'eus, à cet instant, comme une intuition : désormais, rien ne serait plus comme avant. Je le dis à Bocuse qui me parla alors de ses amis Troisgros : « Puisque vous avez aimé mes haricots verts, allez dès demain à Roanne chez Troisgros. Vous verrez… »

Le lendemain, j'y étais, et deux semaines plus tard, en ouvrant *Le Nouveau Candide*, les deux frères, dont le style tout en finesse et naturel m'avait fait sauter de joie, purent fêter la troisième étoile que Michelin leur donnera… trois ans plus tard, en 1968. *Gault et Millau* (qui deviendra *Gault-Millau*) est né l'année suivante dans les nouveaux temps de « l'après-barricades », après que nous eûmes suivi, la mort dans l'âme, le corbillard de notre cher *Paris-Presse*, carbonisé par ses dettes. Lancé en mars 1969, le magazine mensuel où, sans fausse honte, nous avions inscrit, en gros, nos deux noms sur la couverture, n'aurait pas dû, logiquement, dépasser le second

numéro. Vingt ans plus tard, nous fêtions le 247e.

Une fois encore, la chance avait été avec nous. Notre chance, c'était de nous lancer, pauvres, dans l'aventure, de former une petite famille et d'être guidés par notre seul plaisir. Si nous avions eu de gros capitaux, de la moquette épaisse dans notre arrière-boutique de la Maub', entourée de clochards et de chiffonniers, des voitures avec chauffeur et un directeur du marketing, je ne serais sans doute pas là pour raconter ce qui a suivi. Ou plutôt pour ne pas vous le raconter. Cela finirait par lasser. Ceci n'est qu'un dictionnaire. Les Mémoires d'avant-tombe, on verra plus tard.

Gourmet, gourmand

Quand j'entends le mot gourmet, je brandis mon pistolet à eau.

Le gourmet sort, à mes yeux, du même tonneau que le gastronome : il a l'esprit et la bouche en cul de poule.

Écoutez-le donc. À tout bout de champ, il exhibe son certificat de pedigree. Les gourmands mangent, les gourmands bouffent mais, lui, il « sait ». Il est membre de la secte. Le gourmet est un prince, le gourmand un gros bide. Le gourmand est un estomac à deux pattes, lui, est détenteur de papilles. À ses yeux d'homme de qualité, gourmands, goulus, goinfres, bâfreurs, gloutons, morfals et morfalous, c'est du pareil au même. S'il savait combien il me tape sur les nerfs… Puisque l'occasion m'en est, ici, donnée, je le lui dis entre quat'z'yeux. Et je le préviens : j'ai mes références. Quand la France était encore civilisée, gourmand et gourmet, c'était du pareil au même. C'est par la suite que les choses se sont gâtées, quand la cuistraille des sorbonnards s'est mêlée de les distinguer et de décider que le gourmand est celui qui aime la bonne chère et le gourmet qui sait la choisir, l'apprécier et en parler.

Foutaises ! Je préfère m'en remettre à La Bruyère : « Le gourmand a un palais sûr qui ne prend pas le change, et il ne s'est jamais vu exposé à l'horrible inconvénient de manger un mauvais ragoût ou de boire un vin médiocre. » En d'autres termes, le gourmand aime manger mais « sait » également manger. Alexandre Dumas qui, dans son *Grand Dictionnaire*, n'a pas entonné que des sornettes, ne dit rien d'autre : « Sauvage, l'homme mange par besoin. Civilisé, il mange par gourmandise. »

Avec une grande sagesse, Dumas distinguait plusieurs sortes de gourmandise : celle des sept péchés capitaux, la gloutonnerie ; celle des esprits délicats et friands, célébrée par Horace, La Bruyère – on y revient – mais aussi Grimod de La Reynière et Brillat-Savarin, que j'ai un peu bousculé précédemment mais à qui je reconnais le mérite de cette jolie définition : « La gourmandise est une préférence passionnée, raisonnée, et habituelle pour les objets qui flattent le goût […] Elle est ennemie des excès » ; celle, enfin, des

boulimiques (une maladie) et des affamés (Ésaü vendant son droit d'aînesse pour un plat de lentilles).

L'Église de Rome n'a retenu pendant des siècles que la première définition, celle de la gloutonnerie qui, assimilée à la gourmandise, fut décrétée « péché capital », donc mortel, à l'égal de l'envie et de la luxure. Les plaisirs de la table ne détruisaient pas seulement le corps, don sacré de Dieu, mais engendraient d'autres défauts tels que « la bouffonnerie, l'impureté, le bavardage, la sotte joie et la stupidité ».

Le « péché capital » qui n'empêcha jamais un bon chrétien de saliver à table est passé, depuis, aux oubliettes des conciles, et quand vous ouvrirez votre catéchisme, ne perdez pas votre temps à rechercher le mot gourmandise : on l'a gommé (ou presque). Seul l'excès – grave offense envers ceux qui ont faim – est passible de l'enfer, et c'est encore à voir.

L'amusant dans cette affaire est que, à l'inverse des catholiques « bouffeurs » et « luxurieux », les protestants auxquels on a fait une réputation de rigueur et de puritanisme tiendraient plutôt la gourmandise pour un plaisir honnête. On a pu lire dans le journal *Réforme* cette profession (de faim) d'un membre éminent de la faculté de théologie protestante : « Protestant, j'aime la cuisine, la déguster, en parler, et, de temps en temps, la faire. Cette affirmation étonne ceux qui nous voient sous les traits du chevalier à la Triste Figure ! Elle choque le progressisme chrétien dévoué aux combats contre l'oppression et la famine, comme le moralisme calvinien, soupçonneux à l'égard des plaisirs de la chair. Pourtant le loisir le plus sain est pour moi associé au colloque avec ma femme, mes enfants, ma famille, mes amis et à la table qui nous fait compagnons, même si, nantis, nous partageons plus que le pain. Avec l'Ecclésiaste et Luther, je ne vois là que matière à louange. » Cher Martin Luther qui, trois ans après *La Confession d'Augsbourg*, écrivait en 1533, dans de joyeux et même fort lestes « Propos de Table » (*Tischreden*) : « Qui n'aime pas le vin, les filles et le chant reste un fou sa vie durant » !

À Wittenberg, où démarra la Réforme, des restaurants ont pris pour devise : « Ici, on mange comme au temps de Luther » (truite de Fläming, plantureux pot-au-feu, jarret de porc grillé à la choucroute…).

À présent, si vous le permettez, j'oserais donner ma définition du gourmand : « Sa finalité est la recherche de la perfection. »

Goût

Ce jour-là, je déjeunais avec Jacques Borel.

Non pas dans un des « resto-route » ou des « Wimpy » par lesquels ce personnage brillant, flamboyant, visionnaire, insupportable (« Je ne veux pas qu'on m'aime, avait-il coutume de dire. Je veux qu'on m'obéisse »), avait révolutionné la restauration dès 1968. Bien des années s'étaient écoulées, et

alors qu'il était devenu l'un des hommes les plus détestés de France, je lui avais donné rendez-vous chez Lasserre pour une interview. Son visage portait les marques de l'accident de voiture où il avait failli laisser sa peau quelques semaines auparavant en Amérique. Quand le maître d'hôtel lui tendit la carte, il ne la regarda même pas et me dit : « Choisissez pour moi, je n'arrive même plus à savoir ce que je mange. » L'empereur du Wimpy essayait-il de faire un bon mot ? « Avec mon accident, enchaîna-t-il, j'ai perdu le goût. Ma langue est devenue insensible. »

Je n'en crus pas mes oreilles. Comment un homme de son intelligence, sachant qu'il était devenu aux yeux des Français le symbole même de la « sale bouffe », pouvait-il faire pareil aveu à un journaliste ?

« Vous avez de la chance de tomber sur moi, lui dis-je. Imaginez le titre que je pourrais donner à mon article : Jacques Borel m'avoue qu'il a perdu le goût ! »

Sa naïveté me le rendit du coup beaucoup plus sympathique et je me mis à m'intéresser à son problème : « Vous venez de me dire que votre langue ne percevait plus rien. Mais l'odorat ? Vous avez perdu également l'odorat ? »

Il me lança un regard surpris : « Non, je ne crois pas… Mais où est le rapport ? »

Il se trouve que, vieil ami de Jacques Puisais, œnologue de réputation internationale qui avait fondé, à Tours, l'Institut français du goût, j'avais profité de son enseignement peu de temps auparavant.

J'avais ainsi découvert – ce que j'ignorais – la part capitale de l'odorat dans le domaine du goût. Brillat-Savarin a dit, en une jolie formule, que « la bouche en est le laboratoire et le nez la cheminée ». Et, un peu plus loin : « Le nez fait toujours fonction de sentinelle avancée qui, pour les aliments inconnus, crie : Qui va là ? » Pour conclure : « Quand on intercepte l'odorat, on paralyse le goût. »

Selon un médecin, Patrick Mac Leod, qui dirigeait un laboratoire consacré à l'étude des deux sens que sont l'odorat et le goût, « la sapidité, c'est 10 % de saveur et 90 % d'odeur » ! Le mot anglais *flavor* (flaveur, en français) désignant l'addition des deux. D'un côté, par ses deux cents papilles, il y a la langue qui perçoit les saveurs primaires (sucré, salé, acide, amer) qui seront dissoutes dans la salive. De l'autre, l'odorat, dont la sensibilité mille fois supérieure en fait l'instrument principal d'analyse du goût, qui intervient à trois reprises : avant la langue, pour humer ce qu'on va manger et déceler éventuellement une odeur suspecte ; en même temps qu'elle, en faisant remonter, par l'arrière de la bouche, les molécules parfumées jusqu'au cerveau où elles déclenchent la sensation de plaisir ; après elle, quand l'odorat ramasse sur les muqueuses ce qui reste des matières les moins volatiles et suscite une sensation d'après-saveur.

Il est facile d'en faire l'expérience : au moment de mâcher un aliment fort en goût comme, par exemple, un morceau de roquefort, pincez-vous le nez puis relâchez et ainsi de suite, deux ou trois fois. Il se produit un appel

d'air et, au débouché, chaque bouffée est la flaveur. Celle-ci inscrit dans le cerveau une image différente selon les individus car, d'une personne à l'autre, on ne perçoit jamais une odeur de la même manière.

Je l'ai dit par ailleurs, à propos des arômes, le « nez » des parfumeurs fait d'eux des goûteurs hors pair, capables infiniment mieux que les meilleurs des cuisiniers ou œnologues de se frayer un chemin, toujours glorieux, à travers l'immense et profonde forêt vierge des senteurs

J'aurais été incapable d'affirmer que la perte accidentelle (anosmie) – et sans doute momentanée – de la perception par la langue serait compensée par un odorat supposé intact. En tout cas, ma petite science, toute fraîche, parut intéresser le premier introducteur en France de la restauration rapide et du milk-shake, bien avant McDonald. Malheureusement, les affaires de Jacques Borel ne s'arrangèrent pas, je n'eus plus de ses nouvelles que par la lecture des journaux et j'ignore encore aujourd'hui si, quand il mange du homard (ou un hamburger…), il y prend du plaisir

*

« Le goût fout le camp et, à force de ne plus savoir ce qu'ils mangent, les Français finiront par ne plus savoir qui ils sont ! » On connaît la chanson.

De cet abandon de souveraineté du palais, on accuse, en vrac, l'Amérique, les chimistes, les multinationales, l'Asie, le fisc et le temps qui passe. C'est facile d'accuser les autres. Primo, je ne crois pas du tout que le cousin Donald a terrassé la poule au pot d'Henri IV. Secundo, si la pérennité du goût français qui inspire de magnifiques discours en prend néanmoins pour son grade, nous n'avons à nous en prendre qu'à nous-mêmes. Il n'existe dans ce domaine aucune fatalité. Le goût ne peut être à la longue que le produit d'un effort et d'un apprentissage. Si des générations de Français ont exercé leurs papilles à distinguer le bon du médiocre ou du mauvais, c'est qu'il y avait à la maison des mères nourricières qui se donnaient le mal de guider leurs enfants dans la bonne voie et de leur inculquer sinon toujours l'art de la cuisine ou du bien-manger, du moins quelques bases solides.

Avant le mariage, les jeunes filles savaient cuire un œuf au plat, préparer une tarte et accommoder une potée. Cela faisait partie de leur éducation et souvent l'école les y préparait. Comment s'étonner, devant l'abdication des parents et des maîtres, de la fascination qu'exercent sur un jeune les images, inlassablement ressassées sur le petit écran, d'un prêt-à-manger dont on garantit à la fois la facilité d'emploi et l'excellence gustative ? D'un côté, on vante le formidable héritage gastronomique légué par nos parents, et, de l'autre, on laisse au coffre les bijoux de famille.

La fable des Français « plus fins gourmets de la Terre » ne résiste pas une seconde à la réalité des faits. Les résultats de certains sondages Ipsos sont plutôt navrants : 12 % seulement des personnes interrogées sont capables d'énumérer les quatre saveurs du goût, 60 % déclarent savoir bien faire la

cuisine mais 65 % ne connaissent pas la composition de la mayonnaise, 77 % sont incapables de distinguer l'odeur de la vanille, 66 % celle de la cannelle, 42 % ne peuvent citer trois variétés de pommes de terre et 97 % calent devant le nom du gamay, le cépage du beaujolais. Sur le total des réponses, l'ensemble des Français n'atteint pas la moyenne : 9,7/20. Par la faute des hommes, d'ailleurs, notés seulement 8,2, les femmes obtenant 11,1.

Conclusion : un peu de modestie ne fait jamais de mal.

Mais la bonne nouvelle, qu'on a longtemps ignorée, c'est que le goût, cela s'apprend. Comme l'orthographe, la musique, la danse ou la peinture.

Chaque année, en octobre, quand s'ouvre la semaine du Goût qui, dans la France entière, mobilise, dans un réel enthousiasme, près de 100 000 écoliers, 3 000 chefs de cuisine et artisans de métier de bouche, organise 5 000 leçons de goût dans la quasi-totalité des académies et des hôpitaux pour enfants malades, revient le même procès d'intention à l'adresse de la Collective du sucre qui parraine, depuis dix-huit ans, cette initiative, imaginée de concert avec Jean-Luc Petitrenaud.

Il faudrait être bien naïf pour ne pas prêter d'arrière-pensée à l'origine de cette opération, quand on sait que le goût sucré est non seulement terriblement attractif dès la naissance mais qu'il est officiellement combattu, en tout cas dans ses excès notoirement dangereux pour les jeunes qui se jettent sur les sucreries solides et liquides. Ayant assisté à plusieurs séances où, la toque sur la tête, les professeurs d'un jour, qu'ils s'appellent Jacques Chibois, Guy Savoy ou Jean Bardet, entraient en classe avec un cartable sur le dos rempli de fruits, de légumes, d'herbes ou d'épices pour raconter à des gosses fascinés mille belles histoires vraies sur les produits, les régions, les coutumes et leur apprendre, fourchette en main, à déceler les saveurs, à apprécier un plat, à distinguer le bon du mauvais, je puis en témoigner. Pas une fois je n'ai décelé la moindre trace de « promotion » en faveur du sucre, et j'en suis persuadé, au-delà d'une stratégie d'image, qui ne peut évidemment pas nuire à la Collective, la semaine du Goût, dont d'ailleurs le ministère de l'Agriculture est devenu partenaire, est un épatant trait d'union entre l'école et le bien-manger.

L'Éducation nationale aurait pu y penser avant tout le monde, mais il n'est jamais trop tard et l'on pourrait parfaitement imaginer que des leçons de goût soient expérimentées dans les quartiers « sensibles » où les jeunes se nourrissent particulièrement mal. Le beau et le bon sont des recettes qui marchent.

Grimod de La Reynière

Autant je me serais passé de dîner en compagnie de Brillat-Savarin qu'avec une grande mauvaise foi, je l'avoue, je soupçonne d'avoir été un

phraseur et un raseur, autant j'aurais adoré me trouver ce soir-là, rue de Valois, à la table de cet énergumène de Grimod de La Reynière.

Quand vous irez au Grand Véfour – ce que je vous souhaite de tout cœur – par la rue de Valois qui longe la Banque de France, arrêtez-vous un moment devant la façade de la maison dont le balcon en fer forgé est porté par cinq consoles en forme de lions. Fermez les yeux… Nous sommes dans les derniers jours de 1795.

La Terreur n'est plus qu'un mauvais souvenir. Si nous ne sommes pas morts, c'est que nous avons eu l'esprit de faire le mort. Nous vivons une bien charmante époque. Barras, le vicomte Paul de Barras, surnommé « le roi des pourris », est directeur. Il vient de flanquer une raclée aux royalistes qui s'agitaient un peu trop, et c'est fou ce que l'on s'amuse dans les jardins du Palais-Royal. La jeunesse dorée s'en paie une tranche dans les tripots et chez les demoiselles qui arpentent les galeries et conduisent leur gibier soit à l'étage, soit dans des lieux qui ont le nom de « grottes », où se trouvent des « nymphes de relais », au cas où celles qu'on a amenées ne répondraient pas à l'attente. Ce sont des salles sous terre où l'on sert des soupers délicieux et fort coûteux. Elles sont plus de quinze cents filles « bien habillées, bien pomponnées, bien logées à bouche-que-veux-tu, qui ne font rien de leurs doigts », précise un opuscule des plus utiles, *Le Tarif des filles du Palais-Royal*. On y précise que « Georgette est un peu mignarde mais dévergondée quand elle a bu », que « Chouchou est jolie à croquer » ou que « La Bacchante, l'œil bien fendu et la taille bien fournie, exige des vieillards le double qu'elle fait payer aux jeunes gens ».

L'argent malodorant et par conséquent sans odeur coule à flots, les agioteurs font fortune et, entre les dames de grande vertu et celles de petite, une chienne ne reconnaîtrait plus ses petits. Paris est plongé dans le plaisir, la province crève de faim. Donc, tout est pour le mieux dans le meilleur des demi-mondes.

Nous poussons la porte et nous voici chez Méot. C'est, dit-on, le meilleur restaurant de Paris. Méot, ancien officier de bouche du duc d'Orléans, l'avait ouvert le 26 mai 1791, au rez-de-chaussée de l'hôtel de la Chancellerie d'Orléans. Le succès fut immédiat. Oui, bien sûr, des gens fort mal élevés avaient pris la Bastille mais le bon roi Louis XVI veillait – un peu – sur le royaume, et la vie n'était pas si désagréable que cela. Aussi, lorsque Méot avait ouvert les portes de sa luxueuse et même un rien tapageuse salle à manger où les tables étaient dressées parmi les cariatides, sous un plafond décoré des Travaux d'Hercule et d'un salon couvert de miroirs, tout Paris s'y était précipité. Les initiés se repassaient le tuyau : tout au fond, dans l'un des petits salons, il y avait une baignoire où l'on pouvait se faire donner un bain de champagne par des masseuses, qui avaient vraiment la main.

Puis comme, vous savez, la situation s'était un peu gâtée avec la fuite à Varennes et la chute de la royauté, mais comme les révolutionnaires savaient vivre, Méot était devenu leur quartier général. À tel point même qu'en 1792

Camille Desmoulins s'était exclamé : « Moi aussi je veux célébrer la République mais à condition que le banquet se fasse chez Méot ! » Normal puisqu'on y croisait le meilleur monde : Robespierre, Danton (auteur de cette belle profession de foi : « Enfin, notre tour est venu de jouir de la vie ! »), Saint-Just, Fouquier-Tinville… L'année suivante, alors que la guillotine fonctionnait à plein régime, que les boutiques étaient vides et les Parisiens dans une misère effrayante, Méot « regorgeait de choses recherchées, de vins exquis et de liqueurs précieuses ». Pour être plus précis, sachez que cet ami du peuple donnait à choisir entre vingt-deux sortes de vin rouge, vingt-sept de vin blanc et seize de liqueurs.

La guillotine ne coupant l'appétit que de ceux dont ils coupaient la tête, Robespierre, Saint-Just et Barère avaient fait, le lendemain de l'exécution de Marie-Antoinette, un aimable festin dans un salon particulier, tandis que l'un des jurés du procès, le citoyen Antonelle, dévorait de son côté, en bonne compagnie, un en-cas composé de foie gras, mauviettes, cailles au gratin, ris de veau, poularde, le tout arrosé de vin de sauternes et de champagne.

Maintenant que vous voilà fixé, hâtons-nous de regagner la table qui nous attend. Une vingtaine de personnes y ont été conviées.

Ah, quelle bonne surprise ! N'est-ce pas là le marquis de Sade ? Le pauvre… Il est couvert de dettes et ce n'est pas le petit ouvrage qu'il vient de publier, narrant l'éducation par-devant et par-derrière d'une jeune fille de quinze ans, *La Philosophie dans le boudoir ou les Instituteurs immoraux*, qui risque de l'en sortir. Qu'il s'estime heureux d'être encore parmi nous : il a échappé à l'échafaud quelques heures avant que l'Incorruptible n'y apportât sa tête ! Et là-bas, c'est bien notre cher Mayeur de Saint-Paul qui nous fait signe ? Lui aussi est dans la dèche. Sa vie de comédien et de directeur de salle ne l'a pas enrichi. Ni son charmant *Chroniqueur désœuvré*, un recueil fort plaisant de ragots sur le monde du théâtre. Il se murmure qu'il serait aussi l'auteur – anonyme – de récits… enfin de récits à ne pas mettre entre toutes les mains. Vous nous direz qu'il en faudrait davantage pour offusquer notre ami Sade… Mais, trêve de bavardage : allons saluer sans tarder notre hôte, M. Alexandre Balthazar Grimod de La Reynière, qui nous a conviés à un dîner-surprise. Sachez en passant qu'il ne porte pas la Révolution dans son cœur : « Elle a failli, dit-il nous faire perdre jusqu'à la recette de la fricassée de poulets. » La surprise, ce diable d'homme ne nous la révélera qu'avec le service des liqueurs. « Mes amis, dira-t-il en arborant un fin sourire, je vous dois la vérité. Nous venons, à votre insu, de fonder le "Dîner des mystificateurs". Toutes les fois que nous nous retrouverons autour de cette table, l'un des invités sera la victime d'une facétie et il conviendra qu'elle ne s'en offusquât point. Ce soir, tandis que l'on nous servait de délicieuses mauviettes de Pithiviers, j'ai appris à notre cher marquis que j'avais réussi à faire effacer, grâce à certaines amitiés, une de ses dettes les plus criantes. Eh bien… c'était vrai. » Grimod saisit, non sans peine, de l'affreuse patte d'oie par laquelle se termine sa main, recouverte en permanence d'un gant de peau

blanche, son verre de vieux rhum, s'en humecte les lèvres et, le reposant, dit en s'adressant à Nicolas, placé très loin du marquis de Sade qu'il déteste et réciproquement (encore une facétie de Balthazar de les avoir conviés ensemble) :

« Eh bien non, mon cher Restif, vous ne venez pas d'être élu à l'Institut national. C'était, disons, une nouvelle pour le moins prématurée. »

On peut imaginer la figure de Restif de La Bretonne qui, assoiffé de reconnaissance officielle et de respectabilité, au moment où il poursuit avec *Monsieur Nicolas ou le Cœur humain dévoilé* le récit de sa vie, fonde de grands espoirs sur une élection à l'Institut national, qui a succédé, il y a peu, à l'Académie française. Il s'en vengera d'ailleurs bientôt en se déchaînant contre les académiciens, traités de « poux de la littérature ».

Le repas a été succulent : Orly de filets de carpe, barbue farcie au four, chaud-froid de bécasse, filets de canard au jus d'orange, gâteau de millefeuilles. Un festin des plus brefs. Balthazar s'en est d'ailleurs expliqué : « Le Directoire nous a mis à la diète. »

Le moment est venu de prendre congé, de sortir dans la rue et de rouvrir les yeux.

Nous sommes au XXIe siècle. Les agrandissements de la Banque de France ont depuis longtemps bouleversé le pâté de maisons où se trouvaient le restaurant de Méot et son voisin Le Bœuf à la mode, avec son enseigne représentant un bœuf costumé en Incroyable, accoutré d'un cachemire et d'un chapeau. Grimod de La Reynière a été cent fois publié, commenté, raconté dans les versions les plus fantaisistes ; on ne se lasse pas de relire le *Manuel des amphitryons*, où une gourmandise de bon ton éclate à chaque page, et aussi, bien sûr, le plaisant *Almanach des Gourmands* où, de Véry au Rocher de Cancale, de Corcellet au confiturier Tanrade, s'égrènent quantité de bonnes adresses qui font de Grimod l'ancêtre de tous les auteurs de guides de Paris. Il ne philosophe pas, il donne des leçons de politesse, de savoir-manger, et nous fait venir l'eau à la bouche avec des menus pour toutes les saisons qui nous entraînent dans les délices de la fantasmagorie.

Mais je reviens à mon point de départ. Rien ne devait être plus subversif, scandaleux et divertissant que la fréquentation à table de ce gourmand fantasque et provocateur.

Fils d'un fermier général qui avait fait construire rue Boissy-d'Anglas, à l'angle de la rue des Champs-Élysées et de la place Louis XV (aujourd'hui, de la Concorde), il avait donné un premier aperçu de ses talents en profitant d'une absence de ses parents pour inviter des amis de la famille et les faire bénéficier d'un étrange spectacle : d'abord, à la porte de l'hôtel familial, celui d'un géant et d'un nain, déguisés en mousquetaires, qui s'enquéraient : « Qui désirez-vous voir ? M. de La Reynière père, le profiteur du peuple, ou M. de La Reynière fils, défenseur de la veuve et de l'orphelin ? » Ensuite, dans la salle à manger, illuminée de mille bougies, trônant à la place d'honneur, la vue d'un cochon, vêtu des habits de son père.

À ce repas, on ne servit, en vingt services, que des charcuteries et morceaux de porc : « C'est un de mes parents, resté en l'état, qui m'a fourni ces viandes », expliqua Balthazar, dont le père s'était enrichi comme fournisseur aux armées du prince de Soubise pendant la guerre de Sept Ans. De là vint la légende d'un M. de La Reynière père, « charcutier », lequel, furieux, expédia son diable de fils en pénitence aux environs de Béziers.

Deux ans plus tard, le faux charcutier passa de vie à trépas, laissant à regret au très regrettable Balthazar une immense fortune et son somptueux hôtel des Champs-Élysées que, décidément obsédé par la gent porcine, l'héritier s'empressa de décorer d'emblèmes charcutiers. Après son inscription au barreau, il invita dix-sept amis, avocats, magistrats, gens de théâtre parmi lesquels une seule femme, Mme de Nozoyl, qui vint habillée en homme, à un festin. Il ne trouva rien de mieux que d'en faire assurer le service par d'anciens repris de justice déguisés en galériens, traînant, en guise de boulets, des fromages de Hollande. Une autre fois, en 1783, pour s'assurer du nombre de ses vrais amis, il fit annoncer sa mort, après avoir pris la clé des champs pendant quinze jours. Un faire-part indiqua que les obsèques étaient fixées à cinq heures.

À la suite de l'archichancelier Cambacérès, le cortège, en nombre d'ailleurs plus réduit que Grimod ne l'avait espéré, pénétra dans l'hôtel où se dressait, au milieu du hall, la bière drapée de noir. Un valet en livrée de deuil ouvrit la porte de la salle à manger et annonça : « Messieurs, vous êtes servis. » Ils n'en crurent pas leurs yeux. Au bout de la table, le défunt, en parfaite santé, trônait devant des monticules de victuailles qu'il les invita à partager avec lui. Quelque temps après, il convia les amis qui avaient « oublié » de venir la fois précédente. Ils trouvèrent à leur place, en guise de chaise, un petit cercueil à leur nom.

S'il avait été anglais, on aurait qualifié Grimod de La Reynière d'« excentrique ». En France, on le soupçonna d'être sinon fou, en tout cas passablement dérangé, sous des dehors de parfait et de charmant honnête homme. Cela ne l'empêcha point d'être des plus actifs et sérieux dans l'activité qui lui importait le plus au monde : la gastronomie. Après avoir fondé une Société dite du Mercredi, composée de dix-sept convives, qui survécut à la Révolution, puisqu'en 1810 ses réunions subsistaient encore au prestigieux Rocher de Cancale de la rue Montorgueil, sa grande affaire fut les fameux « Jurys dégustateurs », ancêtres des bancs d'essai *Gault-Millau* qui nous mobiliseront pendant plus de vingt ans.

Grimod avait composé un jury de « mâchoires respectables » appelé à contrôler « le débit des comestibles et des denrées du marché parisien ». Il mangeait et buvait sans connaître le nom des auteurs de ce qui lui était soumis (pour couper court à toute critique, *Gault-Millau* s'assurera le concours d'un huissier de justice chargé de veiller à la parfaite honnêteté de la dégustation). On faisait appel aux compétences les plus avérées, quelle que fût la condition sociale de chacun : Cambacérès et le marquis de Cussy (« le plus illustre gastronome de l'Europe gourmande », selon Grimod lui-même) voisinaient avec Alexis Baleine, le patron du Rocher de Cancale, Camérani, de l'Opéra-Comique, avec le marquis d'Aigrefeuille, et nombre de femmes, dont par ailleurs Grimod disait ne pas supporter la présence à table, y étaient admises, comme Minette Menestrier et sa sœur Augusta, ou Mlle Mezeray dont, bien que chère à son cœur, Grimod prononça l'exclusion pour trois ans, au motif qu'elle avait raté une séance, sans excuse valable…

On n'était point là, en effet, pour plaisanter. Les réunions avaient lieu invariablement chaque mardi, et si le chiffre des juges variait, il ne fallait pas

être plus de douze et jamais moins que cinq. Le président recueillait les voix et les arrêts du jury portaient le nom de « Légitimations ». Bien qu'il n'y eût pas d'huissier, la loyauté de ces expertises culinaires, que certains mirent en doute, fut attestée par les témoins les plus fiables et exigeants. Le trouble fut sans doute causé par le fait que le « légitimateur » (l'auteur ou le marchand du produit testé), pour obtenir le procès-verbal, devait payer deux francs soixante-quinze, le coût du papier, les droits de greffe et d'expédition…

La reconnaissance des intéressés n'était d'ailleurs pas toujours acquise. Parlant des épiciers de la rue de la Grande-Truanderie, il nota, fort dépité : « Ces gros matadors tiennent à déshonneur qu'on les annonce. » Imaginez-vous que ces ingrats n'avaient pas supporté la publicité gratuite que le jury leur avait faite ! En revanche, le traiteur Chevet, au Palais-Royal, dont le jambon d'ours était « si cher à Chateaubriand », ou le confiseur Tanrade, rue Rameau, dont la crème de fleur d'orange au petit lait « faisait pâmer les jolies femmes », ne surent exprimer que leur contentement.

La durée inexorable du repas des « Jurys dégustateurs » était de cinq heures. On y servait « plat à plat », à l'inverse du service « à la française », et c'était là un immense progrès du point de vue de la gastronomie. D'ailleurs, Grimod, en désaccord avec les mœurs de son temps, n'aimait pas le luxe à table. Tout ce qui pouvait distraire un convive était écarté. Une femme, toujours la même, avait l'emploi de changer les assiettes. Quant au plat consommé, il disparaissait par où il était venu, par un trou communiquant avec la cuisine. Pour s'entretenir avec le chef, Grimod avait inventé un système acoustique qui était un tuyau de fer dont l'autre bout parvenait jusqu'à l'oreille du cuisinier… Une invention qui fera son chemin, avec, cette fois, des tuyaux en caoutchouc.

Ce fut à un de ces déjeuners, en 1802, que l'idée de l'*Almanach des gourmands* vint à Grimod et à son libraire. Son succès, répété chaque année de 1802 à 1812, eut des échos au-delà des frontières, jusqu'au roi de Suède qui adressa ses félicitations à l'auteur et à son éditeur. Cela ne sera pas le cas de Brillat-Savarin qui, dans sa *Physiologie du Goût*, ne soufflera mot de l'*Almanach des Gourmands*, ni du *Manuel des amphitryons,* ni même de leur auteur.

Vous voulez connaître la réaction de Balthazar Grimod de La Reynière ? Il en fera non seulement l'éloge mais poussera l'abnégation jusqu'à écrire à son ami, le marquis de Cussy : « Je vous avoue de bon cœur que je ne suis qu'un gargotier auprès d'un artiste de cette volée. Je conviens que mon *Almanach* est à la portée de plus de gens que la *Physiologie* mais je ne suis auprès de lui qu'un gâte-sauce. »

Ne vous ai-je pas dit que ce farceur était un parfait honnête homme ?

Nous irons souper chez lui, c'est promis.

Guérard (Michel)

Quand Denis, l'impossible « Chef Denis », nous dit, un jour, à Henri et à moi : « Il faut que je vous emmène à Asnières, je viens d'y découvrir un cuisinier exceptionnel », ce fut comme si le ciel nous tombait sur la tête.

Quoi, comment ? Le grand, l'immense Chef Denis admettant qu'il y avait ici-bas un talent comparable au sien ! Serait-il devenu fou ?

Donc, dans le courant de l'an 1965, nous voici tous trois à Asnières. Oui, parfaitement, à Asnières. Autrement dit, nulle part. Il faut dire qu'à cette époque le franchissement de la muraille qui protégeait Paris de son improbable périphérie ne venait à l'esprit d'aucun individu doué de raison, sauf, éventuellement, s'il était en quête d'un ferrailleur. Mais s'en aller là-bas pour un restaurant, vous n'y pensez pas !

Advienne donc que pourra.

Dans une rue grise qui a hérité le nom peu relevé de rue des Bas et dans une sorte de local pour un film d'avant-guerre, nous sommes pour le moment les uniques clients. Je conserve le souvenir vague d'un petit homme souriant qui est venu à notre table prendre la commande mais plus rien, en revanche, de ce qu'il nous servit, si ce n'est que c'était du genre « Rien à signaler ».

Pourquoi diable notre Denis nous avait-il entraînés dans une pareille croisière ? Peut-être, après tout, dans un esprit comparatif, pour nous rappeler combien lui-même était incomparable…

Ce déjeuner fut le plus beau loupé de notre carrière. Pour deux individus qui se gargariseront plus tard (avec tact et modération…) d'avoir révélé à la terre entière des Robuchon, des Girardet, des Loiseau, des Savoy, des Veyrat, etc., être passés à côté d'un Guérard sans le voir, vous avouerez…

Qui, ce jour-là, de l'auteur ou du spectateur, avait failli ? Quarante ans après, je ne le sais toujours pas. Pour panser mon amour-propre, je me dis que, peut-être, l'impayable Denis s'était trompé d'adresse.

Puis, peu à peu, la rumeur se répandit dans la capitale : il y avait tout là-haut, juste avant le Grand Nord, un lieu étonnant, admirable, nommé Le Pot-au-feu. À l'époque, nous n'avions ni magazine ni guide annuel mais une page quotidienne dans *Paris-Presse* qui, je dois le dire, était fort suivie. Sur un coup de téléphone du maire d'Asnières, Michel Bokanowski, je vins, je vis et, conquis, j'écrivis.

La salade au foie gras (quelle audace !) de ce Michel Guérard, sa soupe d'écrevisses, son ragoût de nouilles aux truffes étaient à se rouler par terre, ce qui n'était d'ailleurs pas un exercice facile, vu la cohue qui s'amassait autour du zinc, implorant la faveur d'une table. Dès lors, nous fîmes l'impossible pour faire oublier notre ratage et, lorsqu'en 1972 Guérard, après avoir rencontré la belle Christine Barthélemy, qu'il ne tarderait pas épouser, mit la clé sous la porte pour s'installer avec elle dans un coin paumé des Landes, il y avait, depuis deux ans déjà, trois belles toques et un 17/20 dans notre tout neuf Guide de la France, sur la marmite du Pot-au-feu. Elles allaient en ramasser

une quatrième avec un 19 /20, en 1976, un an avant que la troisième étoile Michelin ne vienne briller au fronton de la belle maison d'Eugénie-les-Bains.

Aujourd'hui, cela fait plus de trente-cinq ans que je suis au régime Guérard. Trente-cinq ans sans la moindre fausse note.

Il faudrait un livre entier pour retracer les étapes de cette promenade incroyable qui conduisit ce Normand de dix-sept ans depuis un traiteur de Mantes jusqu'à l'inattendu – le Lido, sur les Champs-Élysées, où il devint chef pâtissier –, et surtout chez Jean Delaveyne, le formidable chef d'orchestre du Camélia, à Bougival, qui lui enseigna quelque chose d'encore plus précieux que sa propre cuisine : le goût et l'audace de faire la sienne, rien qu'à lui, sans se soucier des préceptes des grands maîtres, des idées convenues et des interdits impérieux à ne jamais pourfendre…

Si trente-cinq ans après – trente-six, pour être précis – Michel Guérard a pris quelques cheveux gris et un imperceptible petit bedon, il est à mes yeux un comte de Saint-Germain des casseroles, sur qui ni le temps ni la mode et encore moins la lassitude du public n'ont de prise.

Les coups peuvent tomber, rien n'y fait. Il est tel qu'on l'a toujours connu, candide, fervent amoureux de la vie, gourmand des belles et bonnes choses, plein de projets qu'année après année il réalise avec Christine, tous deux aussi créatifs qu'au premier jour et doués de cette grâce particulière de vous mettre chaque fois, pour l'un le plaisir aux lèvres et pour l'autre, dans les yeux, tant c'est bon dans l'assiette et ravissant tout autour, comme si le monde venait de commencer à l'instant.

Il y a la source d'Eugénie qui sort du pré pour apporter ses bienfaits mais il y en a une autre, plus chérissable encore : la source Guérard, qui fait jaillir l'illusion permanente de la jeunesse éternelle.

Ici, à l'orée de la grande forêt des Landes, rien n'est jamais figé : tout bouge au contraire pour ajouter des souvenirs aux souvenirs. C'est le cadeau le plus gracieux qu'on puisse faire à un homme de mon âge. Ailleurs, je revis le passé, les bons mets d'antan, le bel âge disparu. Ici, tout se mêle, le passé devient le présent, les rides s'effacent et le plaisir rajeunit. La musique Guérard, c'est comme Mozart. Plus on l'écoute, plus on l'aime.

C'est l'un des rares endroits au monde où je peux passer huit jours d'affilée sans jamais me lasser. À l'heure du repas, il y a comme une petite clochette qui s'agite dans mon estomac pour battre le rappel des sens et de la félicité. On ne mange pas « du Guérard ». C'est lui que l'on mange car, dans ces plats qui ravissent le palais, le cœur et l'imagination, il est là tout entier avec son esprit délié, sa finesse, sa sensibilité d'artisan qui ne pose pas à l'artiste, son amour du vrai, des jardins, des vergers, de la campagne et de ses gens. Il y a, ailleurs, de merveilleuses cuisines qui, malgré tout, sentent l'effort et la recherche. La sienne coule de source et ses plats sont comme ceux de Robuchon ou comme, jadis, les robes de Balenciaga : on n'en devine jamais les coutures.

« Faire la cuisine comme l'oiseau chante », m'a-t-il dit un jour, alors que

je l'interrogeais sur ses ambitions. Avez-vous jamais entendu un rossignol lancer une fausse note ? Eh bien, c'est cela la cuisine de Guérard. La limpidité, l'harmonie, le ton toujours juste et l'impression que tout va de soi, que tout est si facile.

« L'exagération de l'exquis » : un joli mot de François Mauriac. Faudrait-il l'appliquer aux Prés d'Eugénie, à Michel et Christine Guérard ? Tout est si joli, si lisse et si angélique qu'on pourrait être tenté de gratter la couche du « naturel » pour y chercher des traces de « fabriqué ». On aurait bien tort : on s'y abîmerait vite les doigts.

L'anti-Relais et Châteaux, version palace à la campagne, ils l'ont fait surgir dans ce village perdu, au cœur de la Chalosse, en donnant un air de Louisiane à l'établissement où l'impératrice Eugénie venait prendre les eaux, tandis que son barbichu d'empereur s'en allait culbuter les demoiselles gasconnes ; en posant à un bout du parc un ermitage champêtre avec ses quelques chambres-salons, son « jardin d'herbes » et, à l'autre bout, une « Ferme aux Grives », où, devant l'immense table de ferme transformée en jardin potager, frais du matin, et sous la guirlande des jambons, des épis de maïs et des cages à grives suspendus aux immenses poutres de chêne, je connais peu de plaisirs aussi vifs que de plonger la fourchette, le couteau et la cuillère dans la plus exquise cuisine de mère landaise, dont la terrine de tête de veau, la tourte de pain aux herbes et le cochon de lait qui tourne sur la broche ont le bon parfum de ces souvenirs d'enfance que l'on s'invente.

Quand, ailleurs, le filon du terroir s'épuise dans la répétition, au contraire chez Guérard, aussi bien dans cette Ferme, dont les prix doux attirent les gens du coin, que dans l'enfilade de petites salles à manger de la « grande maison » – si peu « château »… –, il ne cesse de s'enrichir pour décrocher chaque fois des saveurs nouvelles et tourneboulantes qui en filent un coup à la machinerie de la grande cuisine de style.

Je ne vais pas vous raconter ces dizaines et dizaines de plats qui explosent dans ma tête. Il suffit de les nommer pour qu'aussitôt les émotions enguirlandent le palais : crème froide de légumes verts avec son soufflé chaud de fromage de brebis et sa tartine de pain de noix au halicot de pigeon… soupe fraîche de tomate farcie en chaud-froid… foie gras en cocotte à la gelée de fleur de citronnier… salade de cochon et de bœuf à la pomme de terre tiède et à la truffe… pâté en croûte à la gelée de vin de Lillet… filets de lisettes grillés à l'âtre, dont le jus humecte une chiffonnade de chou vert à la truffe… charpie de canard longuement cuite au vin… jarret de veau en braisade de sept heures… poulet de ferme « truffé » au persil… pigeonneau à la chair incroyablement tendre, cuit au bois fruitier et arrosé d'une vinaigrette au cerfeuil… pain perdu au sucre brûlé à la frangipane… gâteau mollet du marquis de Béchamel… pêche blanche à la glace de verveine du jardin… millefeuille de l'Impératrice…

Cette cuisine-là, magistrale de simplicité, c'est Candide dans son jardin, touché par les bonnes fées du génie culinaire. Un de ses jeunes confrères lui a

adressé le plus joli des compliments : « Chez vous, la cuisine ne tue jamais la cuisine. » Le beurre et la crème y sont pesés, en effet, au gramme près. Et dire que des générations de cuisiniers se sont succédé en répétant le sacro-saint précepte de Fernand Point : « Du beurre ! Encore du beurre ! Toujours du beurre ! »

Aujourd'hui, tous savent que c'était une ineptie. Mais qui le leur a fait découvrir sinon Michel Guérard ? Le seul au monde, à mes yeux, chez qui un repas à 600 calories peut être une véritable fête.

Un soir, j'ai joué un tour à deux Gersois, les frères Dubarry (vous connaissez, bien sûr, le foie gras de la « Comtesse du Barry ») que j'avais invités à ma table. Il ne fallait pas leur en promettre à ces colosses, qui se faisaient un bout de confit au petit déjeuner et se gargarisaient à l'armagnac. Sans rien leur dire, évidemment, j'avais demandé qu'on nous servît le menu-minceur des curistes qui ne dépassait pas les 550 calories (soit l'équivalent d'un « petit quatre-heures » de mes deux gaillards).

Une soupe à la grive de vigne, merveilleusement odorante, se chargea de nous flatter le gosier avant de passer aux choses sérieuses qui arrivèrent sous la forme d'un hachis parmentier de ris de veau à la truffe, pomme-fruit et céleri-rave, dont je vous enverrai la recette si vous me la demandez gentiment (comptez quand même deux jours de préparation…).

Dieu que c'était bon ! Ils l'engloutirent de si bon cœur qu'ils ne remarquèrent même pas, je pense, l'absence de pomme de terre dans ce parmentier farceur. Après le soufflé de fraises des bois, je leur révélai la vérité : ils venaient de faire un repas-minceur et le fameux parmentier ne dépassait pas 260 calories.

Ils ne tombèrent pas à la renverse, sinon ils auraient écrasé les fauteuils sur lesquels ils étaient assis, mais je vous prie de croire qu'ils en restèrent comme deux ronds de flan.

Guérard aurait pu continuer toute sa vie à combler ses clients avec les produits les plus savoureux, les sauces les plus exquises, les viandes les plus juteuses et les desserts les plus friands, sans jamais se soucier de leur santé.

Or, alors que personne ne lui demandait rien, il s'est avisé, au début des années 1970, que quatre Français sur dix avaient quelques kilos à perdre, que six diabétiques sur dix souffraient d'obésité, qu'une alimentation trop riche tuait, par an, cent mille personnes atteintes d'une maladie cardio-vasculaire, et qu'un lit d'hôpital sur trois était occupé par un malade nutritionnel. Du coup, le jeune maître de la cuisine de charme s'est mué en révolutionnaire. Car ce fut bien une révolution dans l'art de vivre qui éclata à Eugénie-les-Bains. La cuisine « diététique », avec son cortège affligeant de carottes à l'eau et de repas-punition, était mise au rencart. Désormais, avec la nouvelle cuisine « minceur », on allait maigrir dans le plaisir.

Bientôt, elle sera imitée dans le monde entier, et en priorité dans les stations thermales et les centres spécialisés. Parfois avec talent, mais il n'empêche que, depuis 1973, date à laquelle il s'est lancé dans cette drôle

d'aventure, pour faire plus tard d'Eugénie le « 1er village-minceur de France », il est encore insurpassable, sans équivalent, unique. Il a raconté dans ses livres les secrets de ses sauces sans matières grasses, de sa technique de la cuisson à la vapeur, et mis à la portée de tous des dizaines de menus plus excitants les uns que les autres où tourte d'oignons doux à l'ancienne et pâté aux trois poissons succèdent à la salade d'écrevisses, au pigeonneau grillé à la crème d'ail, aux œufs à la neige à la mangue ou à la tarte fine aux pommes. Je n'ai donc pas à m'en mêler.

Mais comme il me semble qu'il n'y a pas mis sa recette des œufs au plat, je m'en vais vous la livrer dans un mouvement de charité chrétienne. Comme tout le monde, je fourrais dans la poêle une noix de beurre, sans même faire attention à le faire fondre lentement pour qu'il ne noircisse pas. Eh bien, j'étais là, à côté de lui, à Eugénie, quand il dit soudain : « Tiens, j'ai une idée. On va voir ce que ça donne. »

En lieu et place du beurre, il a versé un peu d'eau dans le fond de son plat qui chauffait sur le fourneau. Au moment où cela s'est mis à frissonner, il a cassé l'œuf, l'a versé et a posé un couvercle.

Quelques instants plus tard, ô merveille, l'eau s'était complètement évaporée, l'œuf avait un aspect parfait et le goût était merveilleux.

Je venais d'assister à un grand moment dans l'histoire de la conquête par l'homme de l'œuf au plat… J'avais eu le privilège de me trouver tout à côté du cuisinier dont cette fin de siècle avait vraiment besoin. Et le début du suivant tout autant.

Ce qui a été dit de plus juste sur l'« aubergiste » (il revendique ce titre) d'Eugénie-les-Bains est signé Marc Veyrat : « Michel Guérard ? C'est un seigneur. »

Guides

Pendant trois quarts de siècle, Michelin, de par son magistère quasi impérial, a étouffé complètement la tradition des guides gastronomiques.

Ne voyez dans ce propos aucune intention malveillante, mais c'est pourtant la vérité. Pour des raisons publicitaires, d'ailleurs parfaitement honorables, la firme de pneumatiques de Clermont-Ferrand a fabriqué un modèle jusqu'alors inconnu : un produit commercial dont le besoin se faisait incontestablement sentir au moment où les Français découvraient leur pays au volant d'une automobile. Je ne mets pas en cause un seul instant son utilité, son sérieux ni son succès durable. Pas plus qu'il ne viendrait à l'idée de personne de discuter les mérites de l'annuaire téléphonique, du Bottin mondain ou de l'indicateur Chaix des chemins de fer quand il nous offrait encore le bonheur d'exister.

Tout ce que je cherche à dire est que cet outil purement fonctionnel, ne

laissant place qu'à un nom, une adresse, un numéro de téléphone, quelques renseignements pratiques et, éventuellement, un symbole de confort, de luxe ou de qualité, a coupé court à plus d'un siècle d'une civilisation policée qui exprimait sa gourmandise, ses émotions et ses choix à l'aide de mots, de phrases plus ou moins bien tournées, mais qui établissaient un échange entre celui qui les écrivait et celui qui les lisait. Avec Michelin, on changeait de moyen d'expression… On troquait le plaisir de lire pour une sorte de Braille qui permettrait de trier du bout du doigt celle des informations qui paraîtrait convenir le mieux.

Une fourchette : pas besoin de cravate. Trois fourchettes : Maman devra se faire faire une permanente. Une étoile : oui, on a de quoi se l'offrir. Deux étoiles : c'est l'anniversaire de Mémé. Trois étoiles : hou ! là, là, attention ! Oui, mais une fois dans sa vie, ça vaut la peine non ?

Ce fut comme si jamais, auparavant, il n'y avait eu de chroniqueurs, de conteurs et de narrateurs pour relater d'une manière alerte et instructive leurs expériences agréables, décrire les mets qu'on leur avait servis, dépeindre les lieux, portraiturer les convives et, à l'occasion, saupoudrer le tout d'anecdotes et de souvenirs. Ou bien au contraire, trouver les mots justes et les arguments appropriés afin de dégoûter à tout jamais le lecteur de s'égarer dans une pareille gargote.

Or, pendant tout le XIX^e^ siècle et un peu au suivant, un public nombreux s'est régalé de la lecture de guides et d'ouvrages, d'une qualité certes diverse et généralement mal structurés, mais dont, personnellement, je ne me suis jamais lassé de tourner les pages, au point d'en avoir rempli ma bibliothèque.

Je ne doute pas que dans cent ans il n'y ait des chercheurs qui tireront un grand profit de la lecture du Michelin, en découvrant quels étaient au début du XX^e^ siècle les établissements les plus cotés ou le montant approximatif de l'addition. Mais il leur faudra chercher ailleurs le détail d'une France à table du temps jadis, avec ses goûts, ses modes, ses contre-modes et même ses ridicules. À ma connaissance, on n'a encore rien trouvé de mieux que les mots pour saisir et transmettre la vérité d'une société à un moment donné. Même

les images filmées ne peuvent s'en passer.

Pour retrouver le Paris du Directoire et du Premier Empire, rien n'est plus sûr et plaisant que de mettre ses pas dans ceux de Grimod de La Reynière et d'ouvrir son *Almanach des gourmands*, son *Journal des gourmands et des belles*, son *Calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, et aussi de prendre note des bonnes adresses de confituriers, d'épiciers ou de traiteurs de son précieux *Itinéraire nutritif*. Pour souper dans les meilleurs endroits fréquentés, à la fin de l'Empire, puis sous la Restauration et la monarchie de Juillet, par la bonne société et les fines gueules du temps, vous n'avez que l'embarras du choix entre le *Guide des Dîneurs ou Statistique des principaux restaurants de Paris* (1815, chez les Marchands de Nouveautés), Horace Raisson, *alias* A. B. de Périgord et son *Almanach des Gourmands suivi d'un Manuel des Gastronomes*, le mystérieux M. R *** et sa *Promenade de Paris des barrières et guinguettes* ou un Jacques Arago et son *Comment on dîne à Paris*…

Avant de sauter à pieds joints dans l'époque bénie du Second Empire et des débuts de la III^e^ République – je dis « bénie » parce que jamais on n'aura aussi bien mangé dans la capitale –, où ne demandent qu'à vous guider un Alfred Delvau, avec ses *Plaisirs de Paris*, à l'usage des étrangers, un Charles Monselet et son *Double Almanach des Gourmands*, un Roger de Beauvoir avec *Les Soupeurs de mon temps*, un Philippe Audedrand avec *Les Cafés littéraires sous Napoléon III*, et bien d'autres, tels les auteurs anonymes de *Paris-Restaurant* 1854, *Les Mémoires d'un viveur*, l'*Almanach des chasseurs et des gourmands* ou le très olé olé *Guide des Plaisirs à Paris*, avec lequel, avant 1914, allait s'évanouir l'époque où l'on se nourrissait tout à la fois de mets et de mots…

Ces petits ouvrages n'étaient pas tous des guides, au sens où nous les entendons aujourd'hui, mais il y avait dans chacun tant à voir et à manger qu'au plaisir de la table s'ajoutait le plaisir d'en parler. Par la suite, au lendemain de la Grande Guerre, la veine de la littérature gastronomique ne s'est pas tarie, mais en matière de guides, le Michelin a occupé toute la place. En effet, même en se forçant beaucoup, on peine à ranger dans cette catégorie les opuscules de Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique* qui, bien que se qualifiant de « Guide des merveilles culinaires », ne se cassait pas trop la tête dans l'exercice de ses commentaires. Un exemple, parmi d'autres : Auberge du Bas-Bréau, à Barbizon : « Mme Paule Boffa, propriétaire. Bon restaurant, cuisine soignée, spécialité de pâtisserie. Cave agréable de vins d'Italie. Bon quetsch. » Le type même du rapport de gendarme rapporté aux plaisirs.

C'est en tombant, par hasard, sur un charmant vieux livre, intitulé *Dictionnaire des enseignes de Paris par un batteur de pavés*, dont l'auteur anonyme n'était autre qu'Honoré de Balzac, que l'idée me vint de ce qui sera bientôt le Guide Julliard de Paris. Au moment où nous le mettions en chantier, Henri et moi, sortit chez Grasset *Un gourmand à Paris*, par Robert Courtine,

d'une lecture plaisante, bien informée, qui renouait tout à fait avec la tradition des Grimod de La Reynière et A. B. de Périgord. Tant mieux, nous étions donc dans la bonne direction, à cette nuance près que notre ouvrage, lui, ne sera pas une publication solitaire et éphémère mais annuelle et, espérons-le, durable. Il ne sera pas non plus un Michelin *bis*, il sera un guide à l'usage de ceux qui n'ont pas perdu l'envie de lire. Ce fut la raison de son succès, et s'il entre aujourd'hui – sans ma participation et sous la direction éclairée de Patricia Alexandre – dans sa trente-septième année, c'est bien la preuve qu'un certain public avait faim d'autre chose que de numéros de téléphone et de symboles. À l'heure actuelle, il ne viendrait d'ailleurs à personne l'idée de lancer un guide muet où l'on ne donnerait pas au lecteur les réponses à ses questions : Où m'emmenez-vous ? Que vais-je y trouver ? À quoi ressemble la salle ? Quel genre de public ? L'accueil est-il aimable ? Comment est le service ? Et la cuisine ? Dites-moi tout sur la cuisine ! Pourquoi vous l'aimez ? Pourquoi vous l'aimiez l'an passé et l'aimez moins cette année ? Oui, pourquoi cette étoile (pardon, cette toque) en moins ? Ou au contraire, pourquoi cette toque en plus ? J'ai acheté votre livre, j'ai tout de même le droit de savoir !

Guillot (André)

Un gilet et un tablier blancs. Droit comme un peuplier, les bras croisés devant la porte d'une vieille maison basse, un peu rustique, sur une place de village, à quinze kilomètres de Paris : André Guillot, cuisinier et propriétaire du Vieux-Marly à Marly-le-Roi. Il fut le plus méconnu des très grands cuisiniers de France. Et aussi le symbole d'une époque à tout jamais révolue : celle des chefs de « grande maison bourgeoise ». Quand nous l'avons connu, à la fin des années 1960, grâce à Philippe Couderc, et que notre plume célébra les feuilletés aux pointes d'asperges, les noisettes de chevreuil à l'armagnac et le sorbet au thé qui nous avaient bouleversés, Guillot, posant sur nous son regard doux, bleu et rond, presque blessé, répondit à nos hommages par un magnifique : « Je suis cuisinier, voilà tout. »

Il n'en avait pas honte. Il était de cette génération qui avait pour un vrai cuisinier plus de considération que la nôtre pour un major de l'Éna. Il est vrai que dans les années 1920 on ne devenait pas cuisinier comme cela. On avait encaissé quelques taloches, on avait appris Escoffier par cœur, on passait deux ans de sa vie à créer un plat, on ne tapait pas sur le ventre des ducs. On était respecté. On avait quelque chose à dire. On aura sur le tard une vraie vie à raconter.

La sienne a abouti à une réussite modeste mais parfaite, absolue.

Grognon, emporté et tendre, précis, savant, poète, André Guillot nous raconta, pendant une journée entière, ses jeunes années, ses aventures, ses

moments de gloire. Il avait vécu la fin d'une ère, d'un royaume qui se donnait pour une alouette et qui, peut-être, mourut d'avoir trop bien mangé.

André Guillot naquit en 1908 à Faremoutiers, en Seine-et-Marne, d'une famille de petite-bourgeoisie industrieuse, qui savait tenir son rang : sa mère avait été première chez Jeanne Lanvin, son père directeur de la sellerie chez Driguet qui fabriquait des carrosseries de luxe pour Hispano-Suiza ; et un grand-oncle, précepteur du comte de Paris, petit-fils du roi Louis-Philippe. Il y avait parmi ses cousins un comédien qui promettait, un certain Jean Rochefort. En 1914, à l'âge de six ans, il perdit sa mère, tuée par les uhlans, et fit ses études au collège d'Arsonval, à Saint-Maur, où l'on devait parler au passé simple et au passé défini : « Un de mes camarades de classe, Raymond Radiguet, se jouait de l'imparfait du subjonctif. C'était un seigneur. » Fort maladroit de ses mains, André ne suivit pas son père dans sa carrière de carrossier et échoua pour les mêmes raisons dans la peinture.

Comme sa belle-mère voulait à tout prix qu'il fût au plus vite « nourri-logé », il fut mis en apprentissage chez un pâtissier de Chantilly. La vie, en 1923, n'était pas une partie de plaisir pour un commis de quinze ans. Équipé de deux costumes et de trois toques, Guillot était en effet logé et nourri (un quart d'heure pour le repas, pas une minute de plus) mais non blanchi ni, d'ailleurs, payé. Après six mois de coups de pied dans le derrière et de levers à deux heures du matin, il reçut sa première paie : dix francs par mois, ce qui équivaut à une trentaine d'euros.

Toujours « bon à rien » et maladroit, mais déjà consciencieux et obstiné, le jeune homme, le soir avant de s'endormir, répétait cent fois, dans sa chambre, les gestes qui convenaient pour tourner la pâte. Un jour, son patron lui reconnut un « don du palais » : « Il sait goûter, ce petit. » Le pâtissier de Chantilly était également traiteur. Guillot apprit ainsi à servir, à connaître l'élégante clientèle des courses et à se familiariser avec les bonnes manières.

Un peu plus tard, alors qu'il venait d'entrer à l'Hôtel Régina, en tant que commis pâtissier, il se trouva sous les ordres d'un petit bonhomme, très travailleur et très sévère : Jacques Duclos, qui déjà s'efforçait de convertir les camarades au communisme, dont il deviendra plus tard l'un des gros bonnets, stalinien pur jus.

Puis, ce fut la fortune, en 1924 : cent soixante francs par mois aux cuisines de l'ambassade d'Italie, dans l'ancien hôtel de Barras, et par la même occasion la découverte passionnée du *Guide culinaire* d'Escoffier qu'il annota avec amour. Il avait entre autres tâches celle de préparer les repas des trois chiens pékinois. L'un mangeait, finement hachés au couteau, poulet, épinards, carottes ; le deuxième, foie de veau, pâtes, haricots verts, et le troisième, filet de dinde, riz, laitue cuite…

La cuisine est un éternel apprentissage qui conduit à changer fréquemment de place : guère plus de un an dans la même. Il partit donc de l'ambassade pour une riche pâtisserie de Neuilly. M. Masclef, le patron, était un grand seigneur de ce métier. Cultivé, écrivain, chansonnier, il avait servi

tour à tour chez le couturier Worth, chez Jeanne Lanvin et au fameux Métropole de Moscou où le chef, un autre Français, régnait sur cent cinquante cuisiniers (il arrivait à son travail en smoking qu'il ne quittait que pour diriger les cuisines).

Masclef devina aussitôt l'avenir qui attendait le petit commis, André Guillot. Lui-même ayant servi chez le comte Jean de Polignac, il le dirigea vers la meilleure école de l'époque, celle des « maisons bourgeoises ».

À ne pas confondre avec les « pensions bourgeoises ». Il s'agissait tout au contraire des hôtels particuliers de la haute société, où l'on menait encore grand train comme à la « Belle Époque » d'avant la guerre. La « cuisine bourgeoise », c'est-à-dire celle des grandes maisons particulières, avait succédé, après la Révolution, à la cuisine de la noblesse et des maisons princières. Sous l'Ancien Régime, seuls avaient le privilège de posséder un cuisinier particulier les princes, ducs, marquis, comtes, vicomtes, barons, chevaliers et quelques grands bourgeois, fermiers généraux, financiers et riches marchands. Les autres, bourgeois et simples marchands, devaient se contenter des traiteurs-cuisiniers.

Les cuisiniers de maison bourgeoise étaient hautement respectés de leurs maîtres. On disait alors : « Nous partons sur nos terres. Nous emmenons les domestiques ET le cuisinier. » Seul celui qui avait sous ses ordres au moins un aide plus un garçon ou une fille de cuisine pouvait se prétendre « chef ». Il appartenait à une véritable aristocratie dont les plus prisés gagnaient, dans les années 1925, de petites fortunes : jusqu'à quinze ou vingt mille francs par mois, alors qu'un aide touchait de trois à cinq cents francs. Le traitement fixe qui leur était alloué était minuscule mais ils touchaient 5 % sur tous les achats. Le fameux « sou du franc ».

Un jour, dans un restaurant des Sables-d'Olonne – sa première place de cuisinier –, alors qu'il venait de gagner, à vingt ans, un grand prix de cuisine pour sa timbale de langouste (il l'inscrira plus tard au répertoire du Vieux-Marly), il reçut la visite de Curnonsky qui lui dit : « Tu seras un grand cuisinier, mais tu ne sais pas faire une salade. Que viennent faire la moutarde, la cive, l'estragon, l'échalote et tout le reste ? » Le « Prince des gastronomes » lui montra : un peu d'huile d'olive, quelques grains de sel fin, quelques tours de moulin à poivre, quelques gouttes de vinaigre blanc, deux tours rapides à la fourchette en bois et ce fut tout. « Vois-tu, petit, ceci est une salade. »

C'est un peu plus tard qu'il se trouva sous les ordres de l'homme qui allait devenir son héros, son idole (il ne prononçait jamais son nom sans que son regard candide et droit s'embue). Un personnage considérable qui laissa à sa mort deux hôtels et quarante immeubles. Combien de fois ai-je entendu sortir de la bouche de son disciple les mots sacrés : « Mon maître Monsieur Juteau m'a commandé… » « Mon maître Monsieur Juteau m'a montré… »

Juteau, fils de cultivateurs tourangeaux, était, en effet, un maître. Élève d'Escoffier, il possédait une science absolue qu'il communiqua, au cours des longues années de leur compagnonnage affectueux, à André Guillot, engagé

sous ses ordres chez la marquise de Polignac. Chef des plus grandes tables de France, il avait été lui aussi formé à la redoutable école des cuisines privées. Notamment à l'ambassade du Mexique à Londres qu'il avait fuie, dégoûté, après que l'ambassadeur lui eut fait frire de grosses mouches vertes qui puaient horriblement. À la suite d'un passage réussi dans les cuisines du tsar à Saint-Pétersbourg, Juteau se vit proposer un salaire mirobolant par le prince Radziwill, dont il devint le maître queux, à Monte-Carlo. Mais pas pour longtemps.

La princesse, en effet, était un peu « bizarre ». Le prince avait prévenu Juteau en l'engageant : « Quoi que puisse dire Madame la princesse, elle a toujours raison. Ne lui répondez jamais ! »

Un jour, voyant dans les cuisines un panier de délicieux nonats, pêchés dans la nuit, la princesse s'exclama : « Juteau, ces poissons sont pourris ! » Oubliant les ordres du prince, le maître queux, outragé, ne put s'empêcher de bredouiller un timide : « Mais, Madame, je vous assure… regardez comme ils frétillent ! » Livide, la princesse hurla : « Il m'a répondu ! Il m'a répondu ! » Dans l'heure qui suivit, le malheureux fut chassé. Après avoir passé un an et demi chez les Polignac, pantois d'admiration devant le travail et la maîtrise de son maître Juteau, André Guillot se retrouva chez la richissime Mme Siry, à La Celle-Saint-Cloud, où il lui fallait faire chaque jour une préparation nouvelle de châtaignes… On aurait toutefois tort d'imaginer que, dans ces grandes maisons, l'on servait, comme dans le temps jadis, d'interminables repas divisés en plusieurs services. La guerre avait balayé ces usages et les menus ordinaires étaient des plus succincts par rapport à ce que l'on avait connu. On en trouvera quelques exemples dans le livre qu'André Guillot publiera après avoir pris sa retraite : *La Grande Cuisine bourgeoise* (Flammarion). Au déjeuner : soufflé au parmesan, noix de veau bourgeoise, salade, cardons à la moelle, mont-blanc aux marrons. Au dîner : œufs pochés lyonnaise, riz, entrecôte pommes soufflées, compote de poires. Dans les grands dîners, on servait deux potages, un relevé de poisson, une entrée avec ses garnitures, un légume, une salade composée, l'entremets et les chester-cakes. Chez le comte Boni de Castellane ou chez le baron de Rothschild, on forçait néanmoins la dose, avec deux entrées, un rôti, et deux entremets de légumes.

Une misère, comparé à ce qui attendait Guillot lorsque, par un matin ensoleillé de 1926, il fit son entrée dans l'hôtel particulier, boulevard Richard-Wallace, à Neuilly, de Raymond Roussel. Richissime rentier et écrivain surréaliste, révéré par André Breton, et qui mourra, d'ailleurs, dans la misère, le plus grand excentrique de l'époque s'était fait remarquer, notamment, en parcourant l'Afrique dans une roulotte équipée d'une baignoire en or.

Un silence également d'or régnait sur toute la maison. Le chef, les trois cuisiniers, le maître d'hôtel, les deux valets de pied, le valet de chambre, la lingère, les trois chauffeurs et les trois jardiniers, tout le monde avait l'ordre de garder bouche close.

Monsieur habitait l'entresol de son hôtel, ne recevait personne et ne paraissait jamais dans les cuisines avec lesquelles il ne communiquait que par l'entremise de la gouvernante. Il ne faisait qu'un repas par jour, ne jugeant personne digne d'être admis à sa table. Celui-ci commençait à midi et demi par des fruits de sa propriété de la Côte d'Azur, transportés par l'une des deux Rolls qui faisaient le va-et-vient entre le Midi et Neuilly, afin qu'il y eût toujours des primeurs de première fraîcheur sur sa table.

Le repas qui se terminait vers cinq heures de l'après-midi se poursuivait par une soupe, au thé, au chocolat ou au café au lait, dans laquelle, au coup de sonnette de la gouvernante, on plongeait des brioches rôties à la minute. Le chocolat de la soupe venait de Suisse, le lait d'une ferme de Neuilly et la préparation en était rigoureusement minutée, phase par phase. Le lait devait être mis à chauffer à 12 h 15, les brioches coupées à 12 h 30, dans le sens de la hauteur, et mises à griller à 12 h 33. Enfin, la soupe au chocolat était envoyée à 12 h 36.

Venait ensuite un fromage de Neufchâtel affiné sur place, puis arrivaient un plat de coquillages, un relevé de poisson, une ou deux entrées – des cailles au foie gras, par exemple –, un sorbet ou un spoom, un rôti, un légume (il ne fallait pas, sous peine d'exclusion de l'infortuné coupable, voir la trace de la lame du couteau sur les légumes tournés), une salade composée et un entremets de fruits.

C'en était terminé du déjeuner, nommé alors dîner.

Suivait la collation : quelques pâtisseries – chou à la crème, éclair au chocolat, gâteau d'amandes, entremets glacé… On pouvait passer, à présent, au souper composé d'un potage clair et d'un potage lié, de quenelles ou de mousse de poisson, d'un relevé, d'une entrée garnie, d'un rôti, d'un foie gras ou d'une truffe en serviette, d'une salade fraîche, d'un entremets de fruits, pudding et glaces.

Cet exercice solitaire comportait de seize à vingt-quatre plats. Les entremets étaient voilés de sucre filé et, quarante après, Guillot pouvait me montrer les cicatrices des brûlures qu'il avait encore aux mains, tellement il devait faire vite car Monsieur n'aurait pas supporté une seconde de retard. Il put me montrer également un menu d'octobre 1926, et je m'en voudrais de vous priver de sa lecture :

Framboises au sucre
Soupe au chocolat
Fromage de Neuchâtel
Huîtres royales
Talmouse de Saint-Denis au brie de Meaux
Filets de merlans à l'anglaise
Beurre noisette, persil frit
Cailles au foie gras à la Cambacérès
Compote de raisins de chasselas de Thomery au coulis
Noisette de Béhague à la Doria
Sorbet au champagne
Cœur de filet à la broche
Pommes soufflées

Salade de laitue
Pêche impératrice Eugénie
Religieuse au café
Bombe Nélusko
Consommé Monte-Carlo, crème princesse
Vol-au-vent de filet de sole Walewska
Suprême de perdreau souveraine
Spoom
Poulet de grain à la broche
Salade caprice de reine
Ananas voilé à l'orientale

André Guillot ne fut pas de la croisière aux Indes. L'auteur de *Locus Solus* avait invité, un jour, des amis qui rêvaient de voir les Indes à l'accompagner sur son grand yacht. Au bout d'un long voyage où Roussel sortait rarement de sa cabine, on annonça que Bombay était en vue. Tout le monde se précipita sur le pont, y compris l'hôte des lieux qui se tournant vers ses invités leur dit : « Vous vouliez voir les Indes. Eh bien, les voici ! À présent, nous pouvons repartir. »

Après l'intermède Roussel, notre ami se retrouva en Normandie chez le duc d'Auerstaedt. Entre la préparation des repas, il donnait des cours de cuisine aux six filles de la maison. C'est à cette occasion qu'il inventa l'extraordinaire et secrète « sauce Guillot », sans liaison, sans farine, sans corps gras – sauf de la crème –, émulsionnée par réduction, qui accompagnera toujours ses plats au Vieux-Marly. Et fera de ce grand cuisinier de tradition un adepte sincère des principes de base de la nouvelle cuisine. Il passa dans cette agréable famille des jours heureux avant de s'engager pour trois ans dans les équipages de la flotte.

Cuisinier du préfet maritime de Cherbourg, il servit tout le gratin de la Royale. Après un dîner particulièrement réussi, à l'occasion du lancement du *Surcouf*, le ministre de la Marine, Georges Leygues, exigea qu'il fût breveté. Il se retrouva dans l'océan Indien dans une escadre de sous-marins dont le commandant était un grand gourmand. D'ailleurs, cela avait toujours été une tradition dans la marine : amiraux et commandants d'unité en campagne se devaient d'avoir leur cuisinier privé.

Il était sur le point de prendre en charge les fourneaux du palais Farnèse, l'ambassade de France à Rome, quand la guerre de 1940 éclata, et ce furent ses adieux définitifs avec les « grandes maisons bourgeoises » qui ne seront bientôt plus qu'un souvenir.

Rendu à la « vie civile », il remonta successivement deux hôtels qui battaient de l'aile, en Normandie, mais alors qu'il aurait pu les racheter pour une bouchée de pain, la « bienséance », imposant de ne pas profiter du malheur d'autrui, l'en empêcha. Arriva enfin le jour, en 1952, où il commença à se mettre à son compte, au Vieux-Marly, avec pour seule aide son épouse dans la salle et un ou deux commis. Ce fut presque par hasard qu'Henri et moi vînmes un soir de novembre 1965 tomber en pâmoison devant les fabuleux feuilletés – jamais égalés – et les noisettes de chevreuil aux raisins à

l'armagnac. En vérité, il n'avait pas besoin d'être « lancé » car le bouche à oreille avait déjà circulé et la petite salle sombre de l'auberge où le nombre de couverts ne dépassait pas la vingtaine, et où il convenait de se présenter à l'heure pile car rien n'était préparé à l'avance, n'avait pas de mal à se remplir. Tout ce que firent nos articles enthousiastes – comment ne pas l'être devant pareil homme ? – fut d'attirer une clientèle « parisienne », de Tino Rossi à Marcel Achard, de Michèle Morgan à Joseph Kessel, de François Mitterrand à Valéry Giscard d'Estaing, sans oublier le comte de Paris qui venait en voisin, depuis le Cœur-Volant, ou le duc de Windsor.

« Simple, simple doit être la cuisine ! » répétait cet homme à qui rien ne parvenait à faire tourner la tête et qui se révélait être, en vérité, un grand novateur. Certes, il admirait Escoffier et s'inscrivait dans la grande tradition, mais qui, avant lui, avait supprimé dès 1947 les roux dans les sauces, « cette ignominie qu'est la sauce espagnole », les vols-au-vent et bouchées à la reine, rituels depuis un siècle, remplacés par ses fameux feuilletés (moitié beurre des Charentes, moitié beurre végétal Palmola) et ses tourtes inouïes, au perdreau, au chevreuil, au faisan ou à l'agneau de lait ? Qui d'autre, parmi les grands de l'époque, jetait l'anathème sur les menus trop chargés et imposait sa formule : « Un seul plat, mais un grand plat, une petite chose agréable et originale avant, un dessert léger, après. » Un dessert léger… Quarante ans après, tandis que ma femme me reparle, la voix chargée d'émotion, d'une inoubliable tourte de chevreuil (« Ce ne sont que des restes », s'était excusé Guillot), je revois une brioche mousseline gentiment imbibée en son centre d'un sirop de kirsch et remplie de poires duchesse coupées en dés, mélangées d'un peu de frangipane et de raisins à l'armagnac. Et, aussi, un sorbet au thé que tout le monde allait copier sans jamais l'égaler.

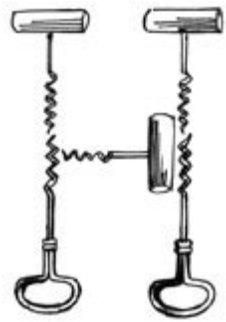
Au bout de cinquante ans d'une vie de labeur exemplaire, ce délicieux « honnête homme » qui avait vu disparaître la plupart des grandes maisons bourgeoises, assisté au déclin d'une société heureuse, trop heureuse, pleuré l'absence de la femme aux fourneaux mais qui, en même temps, se réjouissait avec nous de l'apparition d'une jeune vague de cuisiniers ardents et inventifs, partit en retraite.

Pas complètement, car il trouva le moyen de former des disciples dont plusieurs sont devenus célèbres comme Gérard Vié, à Versailles, ou Jean-Marie Amat, à Bordeaux. De Suisse, où il avait pris l'habitude de passer l'hiver avec sa femme, il m'adressa un jour un message impératif : « Venez d'urgence, je veux vous faire découvrir un jeune cuisinier tout à fait extraordinaire. »

Je ne me voyais pas filer dare-dare jusque sur les hauteurs de Lausanne rien que pour un déjeuner ou un dîner. Je fis donc le mort. Quinze jours plus tard, nouvelle lettre de Guillot : « Qu'attendez-vous ? Demain, le monde entier parlera de lui. Il faut que vous soyez le premier ! »

Trois jours après, j'étais dans la salle à manger de l'hôtel de ville du village de Crissier. L'inconnu se nommait Frédy Girardet.

Inconnu, il ne le resta pas longtemps. Ce sorcier, modeste, qui se crut toute sa vie mal aimé, allait devenir un astre de la cuisine de la seconde partie du XX^e^ siècle.



Homard

Tout d'abord, je tiens à dissiper un malentendu : le homard n'est pas le mari de la langouste. Cela devait être précisé car je l'ai entendu dire plusieurs fois. D'autre part, il convient de savoir que le homard a la faculté de devenir breton, quand ça l'arrange.

C'est une particularité de la gastronomie française : le jambon de Bayonne, par exemple, a la liberté de ne pas venir de Bayonne, la truffe du Périgord, où l'on n'en récolte quasiment plus, a parfaitement le droit d'arriver d'Espagne et, fort de cette logique, le homard breton possède le privilège de pouvoir être pêché aussi bien au large de Cancale ou de Roscoff qu'en Grande-Bretagne, en Irlande, en Norvège ou au Portugal, voire au Maroc. C'est une sorte de « sans-papiers » qui, une fois sur nos côtes, bien au frais dans les viviers des mareyeurs, s'offre une nouvelle identité, la plus prestigieuse de toutes pour un homard : la bretonne.

Il va donc de soi que le homard breton le plus recherché, le plus apprécié n'a jamais mis les pattes dans les eaux bretonnes, puisqu'en effet il est originaire du Pas-de-Calais. Au sud du cap Gris-Nez, à quinze kilomètres de Boulogne, le homard bleu d'Audresselles est d'une qualité tellement exceptionnelle que personne ne parvient à en manger, tant il est introuvable. Ne me demandez pas pourquoi c'est là qu'il est le meilleur. En revanche, si vous voulez tester les capacités de votre fournisseur, précisez bien : « Vous

m'avez compris : un homard d'Audresselles, sinon rien ! »

Voilà une autre particularité de notre gastronomie, qui me plaît énormément : si tel ou tel produit n'est pas originaire – même à quelques kilomètres près – de la localité solennellement reconnue par ceux « qui savent », il est bon à jeter à la poubelle. Moyennant quoi, ledit produit ayant disparu depuis belle lurette ou bien étant devenu archiconfidentiel, nous mangeons des légendes qui se perpétuent avec le temps. Une caractéristique amusante du homard bleu est que, pour être vraiment bon, il est préférable qu'il ne soit pas de cette couleur. Enfin, pas vraiment bleu mais tellement foncé qu'on le dirait noir. Alors, là, vous pouvez être sûr qu'il sera excellent. Pour une raison d'ailleurs très simple : contrairement aux humains scandinaves dont les cheveux et les yeux se sont éclaircis à force de vivre dans les ténèbres, plus les homards montent vers le nord et les eaux froides qui conviennent le mieux à leur type de beauté, plus ils s'assombrissent. Là encore, ne me demandez pas pourquoi. J'imagine que c'est par pur esprit de contradiction car, vous l'avez compris, le homard m'a tout l'air d'un drôle de zèbre. Que pourrais-je bien dire d'autre qui profiterait à votre culture ?

Ah oui, si l'on a envie de perdre son temps à vouloir hypnotiser un homard, sans posséder de don particulier, il est aisé de l'endormir. C'est un magicien qui m'a enseigné ce truc : avant de monter à Paris, il y a une trentaine d'années et d'y devenir le roi du cassoulet et de la truffe, Roger Lamazère avait exercé sur les planches la profession de manipulateur. Il voulut bien, un jour, me montrer son tour. Il le fit avec une langouste, dont le maniement est plus simple – vous allez comprendre pourquoi – mais en pratiquant la fois suivante avec un homard, le résultat fut tout aussi satisfaisant.

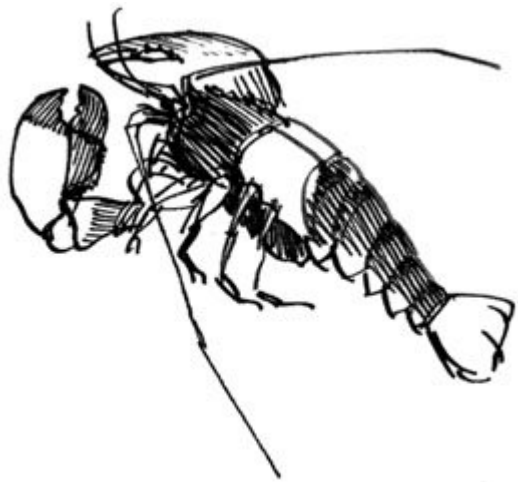
Vous prenez la bête, bien vivante, qui gigote de toutes ses pattes, la placez sur une table, le corps dressé bien en l'air. Puis, avec l'index, vous lui grattez doucement mais fermement le haut de la tête, entre les yeux. La carapace de la langouste étant lisse, le travail est plus facile, mais il suffit d'un petit effort supplémentaire pour gratouiller convenablement le homard et, je vous l'assure, ce n'est pas la mer à boire.

Au bout d'une minute environ, non seulement il ne se débat plus mais il devient inerte, comme assommé, aussi raide qu'un garde aux portes de Buckingham Palace. Il ne souffre nullement : il dort dans l'état de béatitude propre au homard. Il suffit ensuite d'une pichenette et de le remettre sur ses pattes pour qu'il revienne à lui.

C'est le moment que choisirait une personne sans cœur pour le passer à la casserole ou le plonger dans l'eau bouillante où mijotent la carotte et le céleri de la délicieuse nage dont je vais vous donner la recette. Ce serait toutefois un manque de tact. Je recommande plutôt de pratiquer en douceur en plaçant l'animal dans le bas du réfrigérateur d'où on le ressortira quelques heures plus tard, endormi à nouveau mais cette fois d'un sommeil profond. Ainsi n'aura-t-il pas le temps de se rendre compte de la mauvaise surprise

qu'on lui réservait.

J'imagine que le homard en question n'aura pas été pêché quelques heures plus tôt : cela n'en sera que mieux car si tel était le cas, il serait immangeable. Pris dans un casier où il a été appâté avec des boyaux de poisson pourris, la finesse de sa chair est complètement dénaturée pendant au moins vingt-quatre heures. C'est, d'ailleurs, le temps minimum pendant lequel il est d'usage de le laisser dans l'eau du vivier, en prenant soin de ne pas l'y laisser trop longtemps : au-delà de trois ou quatre jours, il ne se nourrit plus et se vide. J'allais oublier de vous dire que la chair de la dame homard est bien supérieure à celle du monsieur homard, surtout au mois de juin, avant qu'elle ne « graine » en recouvrant son abdomen de petits œufs.



Le homard ne doit être confié qu'à des mains artistes.

À Michel Guérard, par exemple, qui entretient avec lui des relations quasi amoureuses. Pour le conduire jusqu'à la cheminée, il suit tout un cérémonial, comme on le ferait dans une noce. D'abord, le mariage des herbes dans une nage brûlante, réduite jusqu'à devenir une infusion, où il jette les pinces. Ensuite, le jet brûlant d'huile d'olive qui saisit le homard ; ensuite le passage au four où la chair bien collée à la carapace et nourrie aux beurres d'herbes et d'anchois prend un moelleux inouï ; enfin, dans la cheminée, la chair, toute tendre, s'imprègne d'un léger goût de fumée, qui ne peut laisser insensible aucune honnête personne. Mais voilà que Guérard vient d'imaginer une recette tout à fait étonnante, dont le résultat est délectable : « Le homard ivre des pêcheurs de lune ». Reminiscence d'un voyage en Chine et d'une soupe de crabes à l'alcool de riz, il plonge le homard pendant deux heures dans un bocal d'eau-de-vie blanche d'armagnac qui l'asphyxie, apparemment sans douleur car il demeure aussitôt inerte. La pince est pochée dans un court-bouillon, la chair du homard tranchée façon carpaccio puis étalée sur une crème de corail et la pince servie en salade avec deux rouleaux croustillants

aux crevettes et herbes du jardin.

Il existe tellement de recettes, dont mon autre préférée est celle d'Olivier Roellinger : l'apprêt traditionnel – breton – à la nage, le mieux étant de lui laisser le soin de le préparer pour vous, chez lui à Cancale ; sinon, vous trouverez la marche à suivre sur son site Internet. Son astuce est de pimenter sa nage, des plus classiques (poireau, carotte, céleri, persil, estragon, cerfeuil, bouillon de volaille, vin blanc moelleux) avec des graines de coriandre moulues, de fenugrec et de cumin. Dans une assiette creuse, le homard, et dans un bol, cet admirable bouillon.

Roellinger n'utilise que de petits homards d'environ 350 grammes. C'est l'idéal. Au Canada, en Nouvelle-Écosse, il s'en est pêché un de 20 kilos, un centenaire de 1,20 mètre de long. On ignore le nombre exact de malheureux qui s'y sont cassé les dents.

Huîtres

Le don le plus précieux que nous ait laissé le maréchal Tito est l'huître plate de Mali Ston. S'il n'y avait, autour, les beautés inouïes de la côte dalmate qui s'égrènent d'île en île, de Split à Dubrovnik, elle mériterait à elle seule le voyage. Qu'elle soit ou non « la meilleure du monde » ou vous conduise ou non à « douze jours de folie », une chose est sûre : c'est une survivante. La seule *ostrea edulis* ou gravette, que l'on appelle chez nous « belon » ou encore « marennes », à ne pas avoir été touchée par les épidémies qui, depuis le milieu du XIX^e^ siècle, ont décimé l'huître « indigène », remplacée tout à tour par la creuse « portugaise » et la « japonaise ».

Tito, qui en était fou, fit aménager pour sa consommation personnelle un parc, d'ailleurs toujours en activité et où se fournit notamment le meilleur hôtel de Mali Ston, la Villa Koruna. Comme le maréchal, n'hésitez pas à en avaler un cent, que vous accompagnerez d'un des deux meilleurs vins blancs secs de la région, le posip, de l'île de Korcula ou – tenez vous bien – le Grk. Oui, parfaitement, le Grk…

Je dis bien « un cent », car c'est par cent que comptaient, dans la grande tradition d'une société gourmande, les amateurs d'huîtres qui se respectaient. Jamais, au Rocher de Cancale de la rue Montorgueil, où fréquentaient les meilleures fourchettes de l'époque, un Balzac ou un Dumas n'auraient compromis leur réputation autour d'une misérable douzaine d'huîtres de Cancale ou de Courseulles.

Originaires de Charente-Maritime, de Bretagne ou de Normandie, il n'était pas d'autre huître que plate, à l'époque de *La Comédie humaine* et des *Trois Mousquetaires*. Elle allait voir son empire ébranlé à partir de 1860, lorsqu'on commença à faire venir des creuses du Portugal qui, par la suite,

s'implantèrent, par accident, sur nos côtes après qu'une cargaison putréfiée eut été rejetée dans l'embouchure de la Gironde.

La belon – les Bretons se refusent a appeler autrement l'huître plate – ne disparut pas pour autant des tables françaises. J'ai encore dans la bouche le goût iodé et de noisette aussi bien que la douceur charnue des « triple zéro » que je ne manquais jamais de commander chez Marcel Trompier, à La Marée, chez Prunier-Duphot ou bien encore chez Lucas-Carton (accompagnées de la traditionnelle petite saucisse, à la bordelaise), Lasserre, Maxim's, Le Divellec ou Taillevent, d'une qualité admirable. Elle fut toujours un luxe hors de prix mais on en trouvait, tandis qu'aujourd'hui il faut s'en donner le mal. Rien de surprenant, si l'on sait que les plates ne représentent plus que 1,4 % d'une production totale de 130 000 tonnes. Toutes, bien entendu, sont qualifiées de « Rolls de l'huître », qu'elles soient originaires de La Tremblade, de Riec-sur-Belon, de l'île d'Oléron, de Saint-Vaast-la-Hougue sur la côte est du Cotentin, de Cancale et de la baie du Mont-Saint-Michel ou de Prat-ar-Coum, dans le pays des Abers où Yvon Madec s'est fait une réputation mondiale avec ses belons affinées (trois ans d'élevage) au point de rencontre des eaux douces et salées.

Ma préférence ? Je n'en ai aucune. Toutes sont sublimes quand elles sont bonnes. Juste une petite faiblesse pour les plates de Marennes de l'île d'Oléron.

L'amateur d'huîtres ne peut avoir un palais obtus. Celui qui vous dira : « Rien n'existe en dehors des plates » n'est pas un véritable amateur. Pour y prétendre, il faut frétiller de curiosité et se tenir toujours prêt à la découverte, sinon on est un snob, c'est-à-dire un imbécile. Quand j'ai goûté pour la première fois un énorme « pied de cheval » chez Roellinger, à Cancale, je me suis régalé le jour suivant de minuscules et exquis « papillons » (creuses spéciales n° 5), le jour d'après, de « boudeuses » (ainsi nommées parce que ces paresseuses refusent de grossir) et un peu plus tard, de retour à Paris, à l'Écailler Paul Bert, d'une huître dont, jusqu'à ce jour, j'ignorais l'existence : l'Utah Beach.

Le nom me fit sursauter. Encore un coup de marketing pour accrocher

les troupeaux de touristes qui, chaque année, viennent « faire » les plages du Débarquement. Encore heureux qu'on n'ait pas choisi Omaha Beach, toute proche, où des milliers de GI's se firent massacrer sous le feu des mitrailleuses allemandes. Quoi qu'il en soit, l'Utah Beach est une perle à croquer et ce n'est pas sa faute si les marchands du Temple ne sont pas étouffés par le tact.

Cette huître creuse, bien grassouillette dans sa coquille joliment nacrée, est née d'un coup fourré. J'exagère un peu. Disons d'une revanche à prendre sur le célèbre ostréiculteur Gérard Gillardeau qui, par crainte d'être noyé dans la masse, eut l'astuce de s'affranchir du label Marennes-Oléron pour vendre sous son nom à lui une spéciale, d'ailleurs fort belle et fort bonne mais pas plus que bien d'autres. Sur tous les marchés et les étals d'un certain niveau, la « Gillardeau » s'est imposée, tout en faisant grimper son prix de plus de 60 %. Agacées, trois familles d'ostréiculteurs charentais, associés à Atlantys, le plus gros mareyeur de Rungis, ont eu l'idée à la fin des années 1970 de s'intéresser à la côte normande, à laquelle les Normands ne s'intéressaient guère, pour y dénicher le lieu idéal où engraisser leurs huîtres charentaises.

Ce fut Utah Beach et ses huit kilomètres de bande côtière favorisée par de belles marées et des eaux riches en plancton.

Baptisée la « Perle blanche », son succès n'a pas tardé. C'est une grande voyageuse. Née dans les pertuis charentais avant de rejoindre les parcs collecteurs de naissain, on la détache, dès qu'elle atteint la taille d'un ongle, pour l'envoyer à Utah Beach où elle va se faire du gras pendant six à douze mois avant de retourner à l'affinage, pendant trois semaines, dans les claires, à faible salinité, de Marennes. Charnue et iodée à souhait, sa chair est fine, très savoureuse, avec l'irrésistible petit goût de noisette qui sied aux bonnes huîtres, et elle a l'avantage d'être sensiblement moins chère que la spéciale Président de Gillardeau.

Encore une Rolls ? Il suffit de demander. Non, je ne plaisante pas. La Pousse en claire, une creuse spéciale label rouge du bassin de Marennes-Oléron, est un bijou. Il ne faut surtout pas la gober mais la croquer. Sa chair ferme et généreuse nous a été pendant longtemps cachée. C'était un produit confidentiel dont le nom circulait de bouche à oreille. À présent, on la trouve sans trop de difficulté, de novembre à fin décembre, chez les bons spécialistes. Sa particularité est d'être bichonnée « à l'ancienne ». Alors que, communément, les huîtres sont élevées à touche-touche, on offre à ces privilégiées un appartement de luxe qu'elles se partagent, pendant quatre à huit mois, à deux, trois et au maximum cinq par mètre carré. En se formant, leur coquille devient toute dentelée. Leur goût est moins iodé et prononcé que les huîtres de pleine mer mais plus fin.

Et l'huître des Quatre Saisons ? Depuis quelque temps, on nous en rebat les oreilles. Un petit parfum de mystère entoure cette huître furieusement marketing. Pourquoi marketing ? Tout simplement parce que c'est une invention très astucieuse de l'Ifremer destinée à inciter les Français qui sont

déjà, avec 2 kilos par habitant et par an, les plus gros consommateurs d'huîtres au monde, de battre un nouveau record. Avec la Quatre Saisons, fini les mois en R et la répugnance du consommateur au contact de la consistance laiteuse de l'huître dès que pointent les beaux jours. Désormais, présente sur le marché d'un bout de l'année à l'autre, comme pour les fraises et les framboises, nous y avons droit douze mois sur douze. Grâce, il est vrai, à une manipulation dont on n'a pas fini de parler.

Soit par traitement chimique, soit par croisement, on obtient des huîtres stériles qui, sans le souci de se reproduire, poussent plus vite, sont plus grasses et consommables toute l'année par une clientèle qui pullule le long des côtes, juste au moment où elle pourrait se gaver d'huîtres.

Commercialement, l'idée est imparable, surtout quand on connaît les difficultés du métier d'ostréiculteur. Mais est-ce bien raisonnable ? Contrairement à ce que certains prétendent, cette manipulation n'a rien à voir avec un organisme génétiquement modifié. Pourtant, il y a de la résistance dans la profession et, plus encore, dans le camp des écologistes. Que se passerait-il, demandent les seconds, si ces huîtres colonisaient le milieu naturel ? N'y a-t-il pas un risque de stérilisation générale et donc atteinte à la biodiversité ? Quant aux premiers, ils ont peur de se voir dépendants des écloseries et d'être un jour ou l'autre victimes de leur monopole sur le naissain.

Une chose est sûre – pour le moment, du moins – la Quatre Saisons ne présente aucun danger pour le consommateur : on l'empêche de se reproduire, rien de plus. Par ailleurs, à part une toute petite saveur sucrée, relevée par certains et qui d'ailleurs ne déplaît pas, il n'y a pas, gustativement, de différence.

Oui, sans doute, mais reste le risque de voir le public s'affoler, si des médias pas trop scrupuleux lui agitent sous le nez le drapeau rouge de l'OGM, et sur un plan éthique, la gêne qu'on ne peut s'empêcher d'éprouver devant la transformation d'un organisme vivant qui doit sa réputation au fait qu'il est un pur produit de la nature. La moindre des précautions serait, en tout cas, d'informer le consommateur au sujet de ce qu'on lui vend.

Bruxelles n'en voit pas la nécessité.

Indienne (Cuisine)

La veille encore, c'était un grand jardin anglais, parfaitement civilisé, où, derrière des haies de fleurs et des pelouses bien peignées, des villas d'un blanc immaculé se haussaient du col. La Nouvelle-Dehli des diplomates, des officiers aux moustaches en crocs, badine sous le bras, des industriels nantis et des fonctionnaires repus somnolait paisiblement dans la fraîcheur d'un après-midi d'automne.

Puis, soudain, tout a basculé dans l'horreur. Large comme un fleuve, l'avenue tranquille et vide s'est remplie d'une foule immense dont on ne voyait ni le commencement ni la fin et qui, devant les grilles de l'hôpital, hurlait son désespoir et sa colère. Le secret venait d'être enfin levé : Mme Indira Gandhi, Premier ministre de l'Inde, qu'on avait mis près d'une heure à transporter jusqu'à la salle d'opération de l'All India Medical Institute, avait officiellement succombé à ses blessures et tout Delhi était dans la rue.

Prise comme dans une nasse, notre voiture tanguait sur la chaussée, entourée par des groupes vociférants qui tapaient sur la carrosserie à coups de bâton et ouvraient les portières pour regarder si aucune barbe maudite ne se cachait à l'intérieur. Juste derrière nous, le pare-brise d'un autocar volait en éclats tandis qu'on arrachait de son siège un malheureux chauffeur sikh apeuré. Un peu partout, des incendies s'allumaient et la ville entière sombrait dans la folie sous l'œil de policiers désarmés. Il était impossible de retourner

en arrière et en même temps, comment imaginer que le grand dîner auquel nous étions conviés pourrait se dérouler comme prévu ? Nous allions sûrement trouver porte close mais nous n'avions pas le choix : il fallait continuer tout droit, en se frayant un chemin à travers cette mer déchaînée. Heureusement, notre chauffeur n'appartenait pas à la secte des auteurs de l'attentat, sinon la foule l'aurait lynché sous nos yeux. La chasse au sikh fera des milliers de morts dans tout le pays.

Vingt minutes plus tard, la limousine nous déposait, ma femme et moi, au pied d'une élégante villa fleurie dont les grandes baies répandaient tant de lumière qu'on aurait dit un gâteau d'anniversaire. À peine sortis d'un cauchemar, nous débarquions dans un rêve. Dans une enfilade de salons, un public élégantissime de dames en sari et de gentlemen à cravate à pois qui semblaient venir tout droit d'une City *made in India* commençait à s'installer autour de tables pour six ou huit, dans un brouhaha léger et mondain. Le spectacle était irréel. Comment était-ce possible ? Ils ne savaient donc pas ? À mi-voix, j'interrogeai l'ami qui était à l'origine de cette invitation et que nous venions, à l'instant, de retrouver. Il me répondit en chuchotant : « Je vous expliquerai plus tard… »

Nous prîmes place et l'on nous servit un délicieux dîner dont un plat, en particulier, me ravit. C'était la première fois que j'y goûtais et voulus donc en savoir davantage. Présenté sur son os, c'était un jarret d'agneau mariné aux épices, cuit au tandoor et nommé Barra Kebab. Une merveille de subtilité qui fondait sous la langue tandis que les épices égrenaient leurs notes, car tel est le prodige de la cuisine du sous-continent, qui laisse son instant de liberté à chaque ingrédient avant de les capturer tous ensemble et d'en faire un bouquet d'arômes.

La soirée se termina comme elle avait commencé : le plus agréablement du monde entre gens de bonne compagnie. Il n'y manquait qu'un Proust indien pour raconter l'irracontable.

En fait, nous ne venions pas de participer à une party dans la haute société indienne mais pakistanaise qui, aussi surprenant que cela pût paraître, avait ses représentants dans la capitale de sa sœur ennemie. Le drame qui avait endeuillé cette fin de journée ne les concernant pas, nos hôtes n'avaient touché à rien de leur programme.

Quelques jours plus tôt, à Jodphur, nous étions à la table, une longue table en forme de fer à cheval, du maharajah Swaroop Singh et de sa très belle épouse, à savourer, sous les étoiles, la plus exquise et authentique cuisine du Rajasthan. Ajit Bhavan était moins un palais qu'une grande demeure (à ne pas secouer trop fort car elle aurait pu s'écrouler) et moins un hôtel qu'une pension de famille. Ce gentleman aux cheveux gris qui avait dû faire battre bien des cœurs dans son uniforme de la RAF ou quand il traversait la ville au volant de sa MG, aujourd'hui abandonnée à la poussière au fond d'une galerie, n'avait jamais eu le centième du quart de la fortune de son neveu, le maharajah de Jodphur, et si, comme pas mal d'autres, il était devenu hôtelier,

c'était dans le seul et modeste espoir de pouvoir couvrir les frais de sa maison.

Une maison blessée, mais dont la magie envoûtait dès que l'on avait franchi le pas de la porte pour se retrouver, sous les ailes d'un ventilateur grinçant, dans une grande pièce obscure encombrée de peaux de léopard fripées, de portraits d'ancêtres tout craquelés et de cadres d'argent où les traits des acteurs d'un passé mort se brouillaient et s'estompaient chaque jour davantage.

Un vieux serviteur enturbanné versait le thé d'une main tremblante, tandis qu'un vieillard au visage lisse et admirablement serein jouait pour nous seuls de la musique, alternant guimbarde et violon, cithare et chant. Le soir, nous nous retrouvâmes dans la cour intérieure, éclairée jusqu'aux toits par une multitude de bougies, autour, donc, de cette table en fer à cheval, couverte d'une mosaïque de plats formant un large ruban de couleurs et de senteurs. Notre hôte, bien sûr, s'excusa à l'avance pour la modestie du repas qui nous attendait (une douzaine de plats…). Sachant que mon désir d'apprendre allait quelque peu au-delà de la simple curiosité touristique, il avait demandé à sa cuisinière de préparer un repas rajasthanais, autrement dit, relevant, pour l'essentiel, de la culture moghol que les dynasties timurides musulmanes firent régner sur le nord de l'Inde à partir du début du XVIe siècle.

Le Rajasthan qui nous éblouit par le nombre de ses palais n'est pas la caverne d'Ali Baba qu'on pourrait imaginer : on y trouve surtout du sable, des chèvres et, là où cela peut pousser, du maïs et de la coriandre. Sa réputation culinaire, aux yeux du reste de l'Inde, ne peut se comparer à celles du Punjab, où est né le fameux tandoori, ni, tout au nord, du Cachemire où la cuisine fait merveille avec son agneau d'une finesse inégalable, son safran et ses plats qui crachent le feu, ni de la province de Bombay, où l'art du bien-manger atteint des sommets, ni non plus de l'Inde du Sud, où le Karnakata est un jardin de la mer et le Kerala, un paradis des fruits et des épices.

Et pourtant, je me souviens encore (aidé de mes notes, il est vrai) de l'exquis festin qui nous retint dans le plaisir durant deux bonnes heures. Par délicatesse, un couvert à l'européenne avait été disposé sur la table mais, pour l'essentiel, je préférai me conformer à l'étiquette en faisant marcher ma fourchette naturelle, je veux dire les doigts de ma main droite. Une gymnastique d'autant plus facile que la cuisine du Nord est peu saucée, mis à part un vif penchant pour le yaourt. À la cour des rois moghols, les grandes traditions moyen-orientales prévalaient avec des spécialités persanes comme les pullaos (viandes et riz parfumés au safran), les grillades, plusieurs variétés de pains plats et, surtout, d'origine irakienne, un mode de cuisson au ghee, qui est un beurre clarifié de lait de vache, véritable élixir de santé célébré dans l'Ayurveda pour ses bienfaits : en effet, débarrassé des corps solides laitiers (et du mauvais cholestérol), il ne brûle pas, a la stabilité de l'huile, plus le parfum du beurre, et peut se conserver.

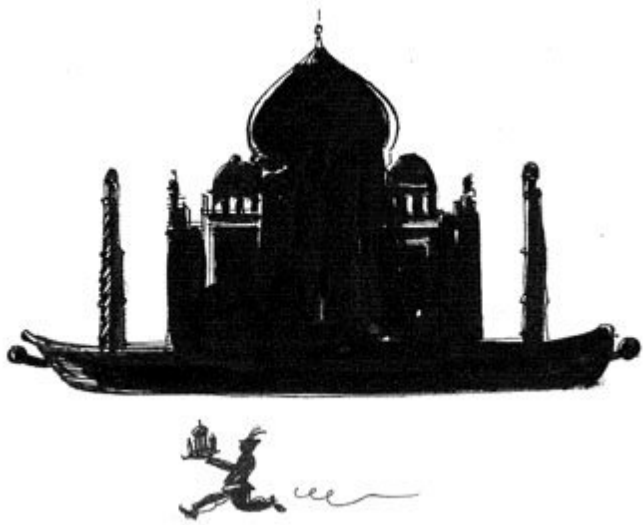
De plat en plat, nous pûmes vérifier que le maharajah, notre hôte, disait vrai en qualifiant la cuisine mughlaï de cuisine pour « les grands estomacs ».

Le lait, la crème et les épices, généreusement distribués, n'en font pas, en effet, une dînette pour demoiselles anorexiques. Mais quel bonheur de se rouler les papilles dans un Biryani Badshahi (mouton, riz, jus de citron, amandes, menthe fraîche, feuilles de coriandre, cinnamome, cumin, gingembre, chili, safran, piment), un Murg Mughlaï (poulet, lentilles, œufs battus, amandes), un kabab de poisson au gingembre et à la poudre masala, un autre kabab d'agneau, préparé à la crème épaisse et à la poudre de mangue et noix, dans une pâte de papaye, et un troisième de poulet, à la farine de maïs, jus de gingembre et vinaigre, accompagné d'une salade verte.

Ou bien encore, cet œuf Paratha, un genre d'omelette à la tomate, coriandre et poivron, cette crêpe Bajra Roti, fourrée de tomate, de piment doux et de feuille de fenugrec, ce Gosht Dopiaza (hachis de viande de chèvre à la poudre d'épices), ces Gulab Jaman (boulettes de lait frites) et même ces desserts, un peu trop sucrés à mon goût, comme l'Almond Kulfi, une sorte de bûche de Noël aux amandes, lait condensé, crème, cardamome, safran…

Les cuisines de l'Inde, végétariennes et non végétariennes, sont innombrables – à l'image d'un mastodonte de un milliard d'habitants et mille six cents langues – mais également les variantes d'un même plat déclinées à l'infini, d'un cuisinier à l'autre. De Jaïpur à Agra, de Bénarès à Srinagar, de Darjeeling à Calcutta, un curry d'agneau ou de poisson, un poulet tikka masala, un canard farci aux noix de cajou, des beignets, des gombos sautés au cumin, un chutney à la coriandre fraîche ou bien aux dattes, un gâteau à la noix de coco, sans parler de la trentaine d'épices à partir desquelles s'élaborent un nombre incalculable de mélanges, rien n'est jamais l'exacte réplique de ce que l'on a mangé la fois précédente. Un repas est une surprise qui efface, complète ou s'ajoute à la précédente. Mais en même temps, dans leur étonnante variété, les cuisines de l'Inde ont une typicité unique, immédiatement discernable, un privilège, somme toute rare, que la France, la Chine et l'Italie – j'y ajouterai le Maroc – partagent avec l'Union indienne.

Pour simplifier les choses, les Hollandais, au temps où ils occupaient l'Indonésie, avaient inventé le Risjstaffel (« table de riz ») qui, contraire à la tradition locale, avait – et a toujours – l'avantage d'offrir aux étrangers une sorte de résumé des spécialités du pays. Je ne sais si cela se pratique encore mais, à l'Hôtel Taj Mahal, le plus formidable monument victorien de Bombay, créé dans les années 1900 par la famille Tata, dans un fascinant délire architectural anglo-florentino-mauresque, je me revois en train de tirer la langue devant les splendeurs amassées sur un interminable buffet où toutes les provinces de l'Inde semblaient s'être donné rendez-vous. J'appris par la suite que tout Indien digne de ce nom ne pouvait avoir que le plus profond mépris pour cette sorte d'étalage à l'usage exclusif des touristes.



Il n'empêche que je serais bien heureux, aujourd'hui, de trouver à Paris, dans un même restaurant, ne serait-ce qu'un dixième de ce qui se trouvait réuni sur ce buffet de conte oriental. On m'assure qu'il n'y a pas plus de dix endroits où la cuisine est faite par un chef indien. Je ne suis pas certain, pour ma part, de pouvoir en citer davantage qu'une demi-douzaine « hauts de gamme », où l'on conserve à peu près les saveurs d'origine, non édulcorées de peur d'effrayer les timides palais européens : Yugaraj, Indra, Ravi, Annapurna, New Balal et, encore inconnu de moi mais on m'en dit du bien, Shah Jahan. La rue Cail, près du métro Porte-de-La-Chapelle, passe pour être un mini-mini-mini Bombay et, à quelques rues de là, le passage Brady, qui donne boulevard de Strasbourg, abrite une petite colonie pakistanaise. On est toutefois loin des foules grouillantes du Londres indien et pakistanais de Brick Lane, dans l'East Lane, de South Hall, East Hampton ou Wembley. Pour qu'une cuisine prospère dans un pays étranger, il faut que s'y trouve une communauté suffisamment nombreuse pour l'apprécier et préserver son authenticité. Or, chez nous, malgré le succès des spectacles et même des films *made in Bollywood*, la présence indienne est encore des plus discrètes. On parle de cinquante mille Indiens sur le sol de notre pays, dont la très grande majorité est originaire des anciens Comptoirs français et depuis le temps s'est forcément francisée. Quant aux ressortissants déclarés auprès de l'ambassade de l'Inde à Paris, ils ne dépassent pas les six mille dont deux cents « cols blancs ».

Voilà pourquoi si l'on est fou de cuisine indienne on ira la chercher de l'autre côté de la Manche où, du plus chic au plus modeste, des centaines et des centaines de restaurants vaporisent de leurs bonnes odeurs d'épices les rues et les quartiers de la capitale.

À la « so chic » Bombay Brasserie, dans South Kensington, la soupe mulligatawny, qui n'a rien à voir avec le brouet brunâtre qu'on sert trop

souvent sous ce nom, l'agneau masala aux abricots et les cailles désossées, dans une sauce rajputani, font grimper aux rideaux les nostalgiques du vieil empire.

Mais le dernier coup de foudre, on l'a, à présent, pour le restaurant des sœurs Camellia et Namita Penjabi qui, après avoir recueilli des milliers de recettes dans les palais des maharajahs, aussi bien que dans les échoppes et parmi les familles, ont montré, à leur tour, ce dont les femmes indiennes sont capables. Elles ont publié *50 Great Curries of India*, qui s'est vendu à un demi-million d'exemplaires, formé des dizaines de cuisiniers pour de grands hôtels en Inde, relancé Veerasmany, le plus vieil « indien » de Londres et, enfin, ouvert dans le quartier ultra-select de Knightsbridge un lieu tout à fait passionnant : Amaya.

Dans un décor épuré (grès rouge d'Agra, tables en bois de rose, peintures d'un artiste indien contemporain) qui relègue au musée le bazar habituel, un vrai grand chef, Karunesh Kanna, dévoile la version moderne de la cuisine indienne, sans trahir pour autant son génie propre. Kebabs préparés à la minute, huîtres panées à la noix de coco, langoustines géantes à la tomate et au gingembre, aubergine épicée et légèrement caramélisée, innombrables préparations d'agneau, de porc et de poulet, grillés sur le sigri au charbon de bois ou dans l'un des trois fours tandoor, dont chacun est réglé à une température différente, délicieux curries dosés à la perfection ou plats végétariens : tout ici n'est que fraîcheur, finesse et subtilité.

Irlandais (Un déjeuner)

Les Irlandais boivent bien et mangent mal mais ne pensent qu'à ça.

Laissez-moi vous raconter l'un de mes derniers déjeuners au temps où l'île était encore un paisible paradis pastoral, où l'argent n'avait d'autre intérêt, aux yeux des natifs, que d'aider à régler la dernière tournée, où les fous et les excentriques vivaient en paix et où l'Irlande, avant de s'échouer sur les rives de l'Europe, n'était pas devenue une terre comme une autre.

« Vous savez, dit Jo Jo Barrett, en me tendant la bouteille de John Power, quand je me réveille et que je n'ai pas mal au crâne, je sais qu'il y a quelque chose qui ne tourne pas rond. »

Il est onze heures du matin et mon ami Jo Jo n'a pas de souci à se faire. Cela tourne parfaitement rond sous nos crânes : en y collant l'oreille, on entendrait le clapotis du whiskey. Nous sommes en route depuis près de trois heures ; nous venons d'entamer à l'instant notre cinquième kilomètre et notre deuxième bouteille.

Tous les Irlandais sont fous mais Jo Jo l'est un peu plus que les autres. À ses moments perdus, il travaille. Il vend des engrais pour le bétail, et comme ce commerce lui laisse quelque loisir, il a ouvert, à Fenit, dans la baie de

Tralee, un motel au bord d'une route où, de mémoire de vieillard, on n'a jamais vu passer une voiture. Il offre à ses clients un minimum de confort et les retient en les abreuvant de whiskey et en les gavant de langoustes, si bien que personne ne veut s'en aller. Pierre Salinger, l'ancien attaché de presse du président Kennedy, et sa femme, sont descendus une fois à l'Old Bridge House pour le week-end : ils sont repartis un mois plus tard.

Donc, ce matin, notre aventure a commencé. Dès l'aube, Jo Jo avait réveillé sa femme, ses enfants – et, par contrecoup, moi-même, grâce à un système de cloisons d'une sonorité que l'on ne trouve qu'au Japon. En un tournemain, il avait vidé le garde-manger et transporté jusqu'à la roulotte une énorme langouste fraîchement cuite, un saumon fumé susceptible de nourrir une famille pendant huit jours, des terrines de foie gras, une douzaine de fromages, du pain de campagne, un cake aux fruits, des biscuits, bref le minimum nécessaire à la survie de trois personnes pour une randonnée de vingt-quatre heures. Pour les bouteilles, cela avait été un peu plus compliqué. En raison de l'importance du chargement, il avait fallu, comme pour un incendie, faire la chaîne depuis la cave jusqu'à la roulotte.

À sept heures, tout était prêt mais il y avait encore un absent : le cheval.

Une demi-heure plus tard, une voiture d'un autre âge, remorquant un van, avait fait une entrée languissante dans la cour. La chose qui en était ressortie ressemblait à un cheval de course autant qu'un pub irlandais à une clinique de désintoxication. Encore endormi, il avait refusé de sortir de son cagibi, prétextant que sa nuit n'était pas terminée. Jo Jo, toujours prêt à tendre une main secourable, avait suggéré qu'une goutte de John Power ne pourrait que lui faire du bien. Ne retenant finalement pas cette suggestion, le propriétaire s'était approché de son cheval et lui avait glissé quelques mots à l'oreille. Du coup, notre vieillard avait agité ses jambes et, d'une démarche de convalescent, il était venu gentiment se placer entre les brancards de la roulotte qui, après de longs adieux à la famille, s'était engagée plein nord sur la route d'Ardfert. La fraîcheur du matin et le soleil pâle qui glissait sur la campagne irlandaise avaient subitement donné à notre cheval une nouvelle jeunesse. Pour un peu, il se serait mis à trotter.

Seulement, deux cents mètres plus loin, au bout du village, il y avait une chaumière et, à la porte, trois hommes qui discutaient. Il n'aurait pas été chrétien de les laisser plus longtemps au sec. Deux minutes plus tard, il y avait au milieu de la route cinq buveurs de whiskey et un cheval désabusé qui se disait qu'en ce bas monde l'effort n'est jamais récompensé. Aussi, pour se venger, se mettra-t-il à marcher obstinément sur le côté droit de la route, comme si nous l'avions traîné jusqu'en Normandie ou en Auvergne. Après quelques essais, nous avions décidé de ne plus le contrarier.

Tandis qu'assis à l'avant de la roulotte je commençais à découvrir le monde oublié de la non-vitesse, des cyclistes qui vous dépassent et des odeurs de prairie qui vous arrivent par bouffées, tout à coup, dans un tournant, nous nous étions trouvés nez à nez avec une auto.

Un cheval d'un côté, six chevaux de l'autre. Le combat s'annonçait mal. Seulement, en Irlande, rien ne se passe comme ailleurs. Le conducteur n'était pas plus pressé que nous et il roulait au pas. En voyant la bouteille que nous lui tendions, il s'était précipité hors de sa voiture, rejoint un instant plus tard par un paysan qui se rendait aux champs, et nous nous étions retrouvés tous les cinq, un verre à la main, pour fêter cette heureuse rencontre.

Quoi qu'il en soit, voilà pourquoi il est onze heures. La route se tortille entre de petits murets de pierres sèches, des vols de corneilles s'abattent sur la lande, la mer brille au loin, au-dessus des toits de chaume. Jo Jo et moi nous nous regardons : inutile de se dire un mot. Nous nous sommes compris ; l'émotion lyrique nous a frappés au creux de l'estomac.

Jo Jo tire alors du seau à glace une bouteille de champagne et commence à découper le saumon. Il lève son verre, boit une gorgée et dit : « You know, Christian, we are simple people. »

Le cheval, en revanche, prend un air de plus en plus accablé. Nous lui offrons un biscuit au gingembre et, subitement, il semble reprendre goût à la vie. Il faut même tirer sur les rênes pour l'obliger à s'arrêter cent mètres plus loin. Une scène étrange, en effet, se déroule en contrebas de la route. En plein champ, il y a une vieille barque et, autour de cette barque, deux hommes à la casquette rapiécée, munis de brosse, de chiffons et d'un seau de goudron.

Jo Jo les hèle : « Qu'est-ce que vous faites donc ? »

Le plus vieux lève le nez et grommelle une réponse que je suis incapable de comprendre. Je demande à Jo Jo : « Qu'est-ce qu'il dit ?

— Il dit qu'il attend la marée. » Je regarde à l'horizon. La mer est bien là, mais à au moins trois kilomètres et, me semble-t-il, peu décidée à se bouger. « Vous ne trouvez pas cela bizarre, Jo Jo ? » Il se tourne à nouveau vers le bonhomme et lui demande, cette fois, en anglais : « Et elle sera là quand, la mer ? — Dans six mois, répond l'autre qui, cette fois, parle à peu près distinctement. — Alors, poursuit Jo Jo, vous avez le temps d'aller nous chercher des huîtres ? — C'est interdit, réplique le marin des champs. La saison n'est pas ouverte. — C'est exact, mais est-ce que vous n'avez pas constaté comme moi que les huîtres sont bien meilleures quand ce n'est pas la saison de la pêche ? — Vous avez raison. C'est exactement comme pour le whiskey. Quand on le fait soi-même, il a toujours meilleur goût.

— Donc, conclut Jo Jo, en faisant surgir une bouteille, nous sommes tous d'accord. »

Nous trinquons, retrinquons ; notre bonhomme enfourche son vélo, nous faisant signe de le suivre, et nous repartons, laissant l'autre Irlandais en barque et son rendez-vous avec la mer. Au bout de cinq minutes, le cycliste a disparu. Le cheval se traîne. Il ne doit aimer ni l'Océan ni les huîtres. Mais comme dit Jo Jo, « nous avons tout notre temps ».

Une heure et demie plus tard, nous arrivons au bord du rivage. La route s'arrête devant une grève, couverte de gros galets. Le cheval en a sa claque. Nous lui donnons sa liberté, au bout d'une corde, un sucre, un seau à

champagne rempli d'eau, et, nous tordant les chevilles, nous arrivons au pied d'une sorte de quai délabré : notre homme est là, dans l'eau jusqu'à mi-corps, qui plonge une large pelle, racle le fond et rejette sur la berge un magma d'algues, de boue et d'huîtres énormes, plus grosses encore que les pieds-de-cheval que l'on mange à Cancale.

Nous les ouvrons et les croquons au fur et à mesure. Elle sont très grasses, manquent peut-être un peu de finesse, mais elles expriment toute la sauvagerie de l'Océan et c'est bien bon. L'autre travaille à un rythme accéléré et nos mandibules ont du mal à suivre. À la huitième douzaine, nous crions grâce. Il s'arrête. Nous demandons ce que nous lui devons. Il se gratte la tête et, au bout d'un moment de réflexion, répond : « Dix shillings, c'est pas trop ? »

En gage d'amitié éternelle, nous lui abandonnons une bouteille de champagne à demi pleine. Il la regarde avec méfiance et, constatant que cela mousse, il dit : « De la limonade. Ça ira pour les enfants. »

Par une colline couverte de bruyère où couraient des poneys tout touffus, nous arrivâmes au bord d'une plage immense, blanche, déserte, fantastique. Celle-là même où David Lean avait tourné *La Fille de Ryan*, avec Robert Mitchum.

Pour répondre à l'émotion qui nous étreignait, Jo Jo glissa une main dans le carton de champagne. « Ah, zut ! fit-il. Il n'y en a plus. Mais ne vous en faites pas ; j'ai dit à ma femme de nous retrouver avec la voiture et des provisions fraîches, au cas où… »

Un bon moment après, en effet, le champagne, de nouveau, coulait à flots, tandis que nous achevions les terrines de foie gras.

À la tombée de la nuit, après avoir récupéré en route deux poivrots qui refusaient catégoriquement de nous quitter, la roulotte, dont Jo Jo avait laissé les rênes à la libre disposition du cheval, ravi de vivre sa vie, fit son entrée dans Fenit, sous les applaudissements des clients du pub, sortis en vitesse pour jouir à la fois du spectacle et de l'odeur du whiskey en marche. Alors Jo Jo, estimant le moment venu de clore la journée par une de ces fortes pensées dont il avait le secret, dit d'un ton pénétré : « Yes, Christian, we definitely are simple people. »

*

Je sais qu'aujourd'hui cela va un peu mieux dans les cuisines de la république d'Irlande. Mais, pendant des siècles, le drame de la cuisine irlandaise, ce n'était pas qu'elle était mauvaise, c'était que les Irlandais croyaient qu'elle était très bonne.

Prenez, par exemple, la pomme de terre en boule, plucheuse : c'est le plat national mais elle n'est assortie d'aucune préparation superflue telle que l'adjonction de beurre, de crème, de sauce tomate ou de jus de viande. Non, il semble même qu'on n'y verse pas une goutte d'eau, de crainte de la rendre

moins virile. C'est ainsi que les Irlandais l'aiment, et d'ailleurs la patate joue pour eux le même rôle que le pain pour les Français. Elle est en quelque sorte le symbole de la nation, disons plutôt le ciment. Et cette histoire n'a pas été toujours drôle. En 1846, la pomme de terre, qui constituait presque l'essentiel de l'alimentation irlandaise, tomba gravement malade. Il s'ensuivit une abominable famine que les Anglais considérèrent avec leur fameux self-control, que l'on peut traduire par : parfaite indifférence.

Lorsque la moitié de la population fut morte de faim, les Anglais s'empressèrent d'expédier un peu de maïs, en échange de menus travaux, comme de construire des milliers de kilomètres de murets de pierre, inutiles.

C'est ainsi qu'au milieu du XIXe siècle la gastronomie irlandaise prit un mauvais départ. Si Freud avait développé l'étude psychanalytique des peuples, il se serait aperçu que les perversions de ceux-ci ne trouvent pas leurs causes dans les refoulements sexuels mais bien souvent dans le jeûne et la disette. Toutefois, dans le cas des Irlandais, un gastro-analyste découvrirait des implications infiniment plus complexes. De longues confessions, d'un pub à l'autre, chauffées au whiskey, m'ont permis de comprendre le terrible processus qui a conduit ce peuple martyr à une véritable névrose culinaire.

Fils d'un peuple aquatique s'il en est (l'eau est partout, autour, dessous, dessus), l'Irlandais ne mangeait à peu près aucun poisson, coquillage ni crustacé. Il méprisait le gibier, dédaignait le porc – sauf l'exquis lard fumé –, ignorait les abats. Le beurre, la crème, le saindoux lui paraissaient peu aptes à améliorer le sort des légumes bouillis. Il honorait, donc, grandement, la pomme de terre mais volontiers sous sa forme plâtreuse ou bien frite dans une huile redoutable. Il mangeait sa viande aussi cuite que possible afin qu'elle perde la totalité de sa saveur et il oubliait les vieilles recettes qui auraient pu faire sa gloire, comme l'Irish Stew (une couche de pommes de terre, une couche d'oignon, une couche de mouton et ainsi de suite, dans un pot de fonte hermétiquement fermé ; c'est exquis).

Dans ces conditions, il n'était pas surprenant, il était même inévitable, de faire presque partout dans les hôtels d'Irlande, et répété trois cent soixante-cinq jours par an, le déjeuner que voici : jus de pamplemousse en conserve, crème de champignons en sachet, rôti de bœuf bien gris, balle de tennis Parmentier, chou à l'eau, carottes à l'eau, banane ou orange – pas de boisson. Le soir, il fallait ajouter à ce menu une belle portion de flétan ou de carrelet cuit « à la française » dans une sorte de béchamel glauque ou bien franchement frit dans l'huile de sésame.

La mer, elle, grouille de langoustes, de crabes, d'oursins, de crevettes, de coquilles Saint-Jacques et des plus beaux poissons de la création, mais les Irlandais, le dos délibérément tourné à l'Océan, préféraient regarder pousser l'herbe. Les rivières et les lacs regorgent de truites et de saumons, certes, dont l'afflux de touristes étrangers et pêcheurs révéla qu'on pourrait éventuellement les manger, mais on y trouve également, en grande quantité, des perches, des anguilles, des tanches, des goujons, toutes choses détestables,

à en croire ce vieux pêcheur de Gleinbeigh qui me raconta, l'air écœuré : « Quand j'ai vu cette sale gueule sortir de l'eau, je l'ai immédiatement remis dans la rivière. » C'était un brochet, un savoureux brochet.

Les lièvres et les lapins vous courent presque entre les jambes ; les chasseurs irlandais les tirent, mais croyez-vous qu'ils les mangeraient ? Un jeune homme de Dublin, fort cultivé en d'autres matières, m'interrogea, surpris : « Comment ça, vous mangez du lièvre ? Quelle horreur, je croirais manger du chat. »

Passons sur le fait que la terre irlandaise est idéale pour certains légumes raffinés comme les asperges que l'on ne trouve guère que dans les potages en boîtes importés… et j'aurai à peu près dit l'essentiel des différents symptômes de la terrible maladie qui a affecté le goût de ce malheureux peuple.

Les moins avertis de la psychanalyse auront compris, depuis le début de ce texte, que la préparation plâtreuse de la pomme de terre n'était pas l'effet d'un transfert mais simplement une sorte de revanche boulimique, au niveau le plus élémentaire, contre la privation qui a décimé le peuple, il y a cent cinquante ans. Pendant des siècles, l'occupant anglais s'ingénia à l'empêcher de jouir des plus gentils plaisirs et lui arracha littéralement de la bouche tout ce qui pouvait un instant lui faire oublier l'oppression. Martyrisés, soumis, malgré d'incessantes et sanglantes révoltes, les Irlandais subirent la plus odieuse des colonisations mais, quand ils en furent enfin libérés, ils crurent benoîtement que la bonne cuisine était anglaise et prirent leur revanche sur leurs anciens maîtres en se nourrissant aussi bien qu'eux, c'est-à-dire aussi mal. On comprendra également que les Irlandais se soient détournés de leurs quelques recettes paysannes, symboliques du temps où il ne leur était pas permis de manger, tout leur soûl, le pudding au suif, la jelly ou le gigot bouilli de leurs ennemis.

Les meilleurs poissons de rivière et de lac, les seigneurs anglais s'en réservaient l'exclusivité, tout autant que celle des bécasses, grouses, coqs de bruyère ou faisans, et, de ce fait, le goût d'en manger n'a pas traversé l'esprit irlandais jusqu'à ce que l'arrivée des touristes étrangers ne donnât quelques idées. Quant à l'Océan, il inspirait une telle frayeur aux îliens que, jusqu'à la fin du XIX^e^ siècle, les pêcheurs professionnels – il y en avait, mais peu – fourraient du plomb dans leurs bottes pour couler plus vite, au cas où ils tomberaient par-dessus bord. Ils préféraient en finir tout de suite plutôt que d'apprendre à nager. Il faut ajouter que le poisson fut pendant longtemps la grande victime du catholicisme irlandais, dans toutes les classes de la société où l'on considérait tous les produits de la mer autorisés le vendredi comme des aliments de misère, juste bons à faire pénitence. *A contrario*, les Irlandais du Nord, protestants, en mangeaient très volontiers.

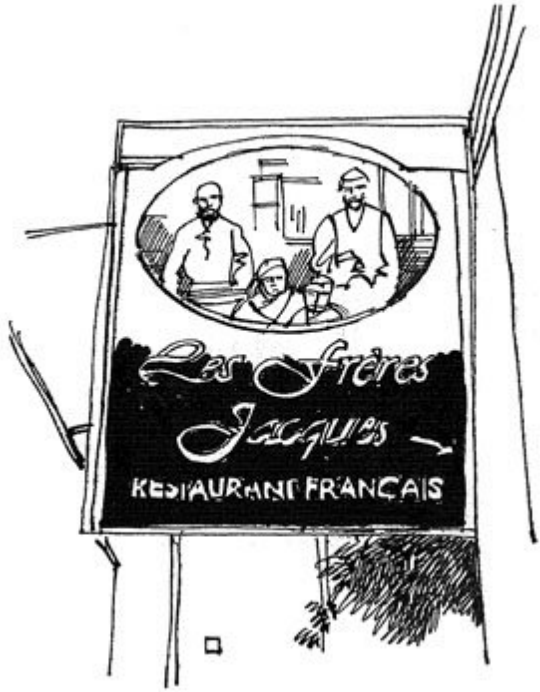
Aujourd'hui, on a quelque raison d'être un peu plus optimiste.

Les Irlandais semblent, en effet, avoir découvert que la version la plus triste de la cuisine anglaise n'était pas le meilleur moyen d'attirer les étrangers dans leur beau pays. Il est évident que l'Irlande a d'excellents produits. La

crème fraîche et le lait, par exemple, sont exquis. Le pain fait, presque partout, à la maison est merveilleux. On trouve dans les îles d'Aran de délicieuses pommes de terre, comparables à celles de Jersey et qui poussent dans un mélange de sable et de varech. Les œufs au bacon servis à toute heure du jour sont très bons. Les huîtres de Galway ont une saveur forte de pleine mer, et les coquilles Saint-Jacques, parfois énormes, sont d'une rare finesse, comme aussi les pétoncles. Les langoustines de la baie de Dublin (Dublin Bay Prawns) qu'on pêche aussi dans le Mayo et le Galway, le saumon frais et fumé (de moins en moins sauvage), la truite de mer ou les homards de la côte ouest et nord-est, sans oublier la Dover sole, bien épaisse – grillée à l'os – n'ont pas grand-chose à envier à ce que l'on sert sur nos côtes.

Les gros moutons qui paissent une herbe inépuisable donnent des côtelettes et des gigots au parfum un peu accentué mais savoureux, et le bœuf, dont les Irlandais font une grande consommation, est aussi bon que l'angus écossais, quand il n'est pas réduit à l'état de semelle. On mange également des canards bien en chair et qui seraient savoureux si les « chefs » cuisaient un peu moins leur viande et cessaient de croire que l'orange leur est indispensable.

À propos de « chefs », on commence à parler de quelques-uns dont l'origine ne laisse planer aucun doute comme, par exemple, à Dublin, O'Reilly, au sympathique Blue Bistrot, mais c'est un Français, Patrick Guilbaud, qui, dans la capitale, entre les murs d'une belle maison géorgienne, préside à la meilleure table de toute l'Irlande, et c'est encore la cuisine française – de la mer – qui se taille un franc succès chez Les Frères Jacques ou à Sheen Falls Lodge, un superbe Relais-Châteaux du Kerry.



D'ailleurs, depuis que les « expats » français fourmillent à Dublin, la ville se couvre de restaurants français et, pour trouver de la cuisine irlandaise traditionnelle, c'est dans les pubs et les fish and chips (l'un des meilleurs est Mc Donagh's à Galway) qu'il faut aller la chercher, au milieu des Dublin Coddle (ragoût de patates au lard, oignons et saucisses), Guinness Beef Stew (bœuf aux oignons mariné à la bière) et autres Porter Cake (cake aux fruits secs, épices et bière brune).

Rien ne vous obligera, sinon une forte propension au suicide, à absorber le terrible mélange par lequel les Irlandais expriment à la fois leur humour et leurs goûts bizarres : le Black Velvet, moitié Guinness, moitié champagne…

Jambon-beurre

Le jambon blanc vient de Bretagne.

Le beurre, de Normandie ou de Poitou-Charentes.

La farine de la Beauce, quand ce n'est pas d'Ukraine.

… Et tout cela, ça fait le vrai, le seul, l'authentique jambon-beurre parisien. Le viatique des nuits du commissaire Maigret, quai des Orfèvres. Le compagnon croustillant du p'tit noir. La sainte hostie du zinc. Le complice des brèves de comptoir. Le *Fluctuat nec mergitur* du patrimoine des deux rives de la Seine.

Sans le jambon-beurre (cornichon), Paris ne serait plus Paris.

Bien que je ne possède aucune preuve de ce que j'avance – ce qui n'a d'ailleurs aucune importance car les historiens de la gastronomie en ont rarement davantage pour tout ce qui touche les sujets qu'ils traitent –, je suis formel : le jambon-beurre est un pur produit du génie auvergnat-aveyronnais.

Seuls nos géants de la limonade, accourus depuis Espalion, Entraygues, Laguiole, Salers ou Saint-Flour pour planter leurs couleurs sur les zincs parisiens, pouvaient concevoir une pareille machinerie dont le théorème, digne d'Einstein, se résume en une formule magistrale : « Un coup, j'le mets. Un coup, j'le retire. »

Un coup, j'étale le beurre sur la mie. Un coup, je le racle dur, dur, dans l'autre sens, à la pointe du couteau. Et s'il y a encore trop de bourrelets, pas

d'hésitation : on gratte encore un coup. C'est le secret de la fortune, mon petit gars.

Restait à inventer la baguette.

Là encore, Paris qui, à part le potage Saint-Germain, la tête de veau gribiche et l'entrecôte Bercy, s'est toujours distingué par la modestie de sa cérébralité gastronomique, s'est approprié dans les années 1890 la baguette viennoise qu'avait apportée dans son sac de voyage un certain comte Zang, grand chambellan de l'empereur d'Autriche, à qui l'on aurait tout de même pu faire l'hommage d'un boulevard ou d'un buste en mie de pain dans l'un de nos squares. Mais passons… l'ingratitude humaine ramollit aussi vite que les baguettes urbaines de certains boulangers criminels, qu'on peut se nouer autour du cou comme une cravate.

Je précise que l'impériale baguette du comte Zang, dont la forme allongée éveilla aussitôt la curiosité et l'admiration de la bonne société, n'était point à base de levain mais de levure de bière.

Peu habituée à ce produit exotique, la boulangerie parisienne conserva la forme viennoise mais préféra la levure fraîche, la farine blanche très tamisée et la farine de blé ordinaire avec, pour finalité, un petit chef-d'œuvre où la mie, un peu élastique et alvéolée, s'enrobe d'une croûte qui craquille, croustille et croque en distribuant sur la petite assiette posée sur le zinc et le pantalon de l'intéressé de grosses miettes de bonheur.

Il est fort possible que les bougnats parisiens d'avant l'ère des tranchées aient commencé à explorer le filon du jambon-beurre, mais ma probité de chercheur m'oblige à avouer que je n'en sais fichtre rien. En revanche, je puis affirmer que les années 1925 ont vu la naissance d'un nouvel âge : celui du « zinc ».

Des Boulevards à la porte Maillot, en passant par les Champs-Élysées et les Ternes, de Montmartre à Montparnasse, de Pigalle à Barbès, il n'était que se promener durant ces années folles pour voir apparaître, ici ou là, dans ce qui était hier encore un restaurant plus ou moins réputé, un long comptoir : le zinc. Jamais encore on n'en avait vu installés, équipés, sur les grandes artères et au cœur même des quartiers les plus richement bourgeois.

C'est qu'on devenait pressé, on n'avait plus le temps de s'asseoir. Rencontrait-on un ami ou un collègue de bureau : on ne l'invitait plus à prendre place à une table, mais au… zinc. On y prenait le « p'tit noir » du matin, arrosé ou non (« Garçon, une averse ! ») ; puis, à midi, après l'apéritif (« Garçon, un diabolo ! ») et avec le demi de bière, tirée à la pression presque sous le nez, l'irrésistible jambon-beurre. Du garçon de courses au chef de rayon, du clerc de notaire à la dactylo, du représentant de commerce au commis aux écritures, tout ce qui avait deux pattes, une bourse pas trop rembourrée et une horloge dans l'estomac, se mit au régime du jambon-beurre.

Une nouvelle guerre est passée par là et tout a recommencé comme avant. Faute de statistiques comparées entre le « JB » et le hamburger,

j'éviterai de me prononcer quant à l'issue du combat, mais il suffit de se balader d'un zinc à l'autre, autour de midi trente, pour constater que notre ami est encore vaillant.

La nouveauté est qu'il devient un produit de luxe. Je ne parle pas des versions chic où il n'y a plus ni baguette ni jambon mais de la baguette qui mérite encore son nom, du bon beurre et du jambon qui a encore l'air de sortir d'un cochon et non d'un épouvantail. Vieux routard du banc d'essai, j'ai sauté à pieds joints sur le test comparatif de 23 jambon-beurre, paru dans le *Figaroscope*. J'aurais préféré 50 ou 100 et surtout quelques comptoirs pour M. Tout-le-Monde. Quoi qu'il en soit, le point de vue se défendait de faire son choix uniquement parmi des « spécialistes » dits de qualité, comme Paul, La Pomme de Pain, Stohrer, le Comptoir de la gastronomie ou même l'inattendu Fauchon. Comme d'habitude, les plus chers n'étaient pas les meilleurs. Alors qu'il faut payer 5,50 euros chez Fauchon un « JB » qui récolte un modeste 11, 5/20, à la petite Crêperie du Comptoir de l'Odéon, Yves Camdeborde offre le meilleur de tous (15,5/20) pour 3,50 euros. Je doute toutefois qu'il chasse de ma mémoire celui que j'ai croqué il y a soixante-dix ans et dont je m'imagine encore avoir dans la bouche le goût du pain chaud croustillant, du bon beurre de ferme et du jambon qui sentait le foin. En route vers notre maison de campagne où nous allions déjeuner, nous avions pris une heure de retard et mon frère et moi avions l'estomac dans les talons. Sur la banquette arrière, il y avait comme un vent de mutinerie dans l'air quand, traversant la petite ville de Maintenon, notre père, cédant aux supplications d'une maman compatissante et épouvantée à l'idée que ses enfants allaient peut-être jeter, de faim, leur dernier soupir sous ses yeux, arrêta la voiture devant une boulangerie dont le rideau, inexplicablement, à deux heures de l'après-midi, n'était pas baissé.

Mon père toqua plusieurs fois à la porte et quelques instants plus tard, il nous revenait, les bras chargés de sachets d'où émergeaient les croûtons dorés de la Terre promise.

Ce fut le plus beau festin de ma vie.

Jésus à Sarkozy (De)

Les hommes et femmes qui font l'Histoire se font davantage connaître par l'usage qu'ils font de leur cerveau, parfois de leur cœur, souvent de leur sexe, éventuellement de leurs pulsions criminelles, que par celui de leur estomac, pourtant nullement négligeable. Voici quelques figures éminentes ou marquantes qui ont leur place dans un dictionnaire de la gastronomie.

Jésus ne vivait pas seulement d'amour (de son prochain) et d'eau fraîche. Juif parmi les Juifs, il n'y a aucune raison d'imaginer que sa nourriture quotidienne était différente de celle qui avait cours dans la Palestine

de son temps et que, d'ailleurs, les Arabes continuaient à faire leur, il n'y a pas si longtemps. La table joua un grand rôle dans ses paraboles. C'est à celle de Cana qu'il fit son premier miracle en changeant l'eau en vin et, un autre jour, il nourrit cinquante mille hommes, sans compter les femmes et les enfants, avec cinq pains d'orge et deux poissons, dont les restes emplirent douze corbeilles. Une autre fois, ce furent quatre mille hommes qu'il nourrit avec sept pains et quelques poissons.

Le vin était la boisson naturelle du peuple juif, à tel point que s'en abstenir était l'aveu d'une emprise démoniaque. Le vin n'est pas cité moins de cinq cents fois dans la Bible. Il est vrai qu'on y mêlait de l'eau, des aromates et du moût de grenade. Pendant les grandes chaleurs, les paysans dans leurs champs buvaient de l'eau vinaigrée, la même qui humecta les lèvres de Jésus sur le chemin de son martyre.

Le dîner se prenait à midi en plein air et ce fut au cours de l'un d'eux, offert par un Pharisien, qu'une femme put briser un vase de parfum sur les pieds du Christ. À demi couché sur un sofa, le coude gauche sur la table, l'invité se voyait répandre sur la tête une huile aromatique, après quoi, le chef de famille distribuait les portions de viande (bœuf, veau, mouton, chevreau, volaille ou gibier) coupée en petits morceaux ; les autres mets se trouvant dans des plats séparés dont chacun déposait sa portion sur un petit pain rond, fait de fleur de farine, pétrie avec de l'huile d'olive.

Le froment, l'orge, l'oignon, les œufs, les fèves, les lentilles, le beurre, le fromage, le raisin, la figue et les fruits secs figuraient au repas. Sur les rives du lac de Tibériade, on se nourrissait de poisson, vendu également à Jérusalem sur un grand marché. Lorsque le Christ réapparut aux apôtres, il leur dit : « Avez vous ici quelque chose à manger ? Ils lui présentèrent du poisson rôti et un rayon de miel » (Luc, 24-42). Le poisson, symbole du repas eucharistique, ne pouvait être que la première nourriture du Sauveur ressuscité. Jésus, comme Jean-Baptiste, ainsi qu'en atteste le Nouveau Testament, dut se nourrir également de l'une des quatre espèces de sauterelles jugées comestibles qui, après avoir été séchées au soleil, étaient réduites en poudre dont, avec de la farine, du miel ou du lait de chamelle, on faisait une sorte de pain.

À l'époque où Jésus prononça les paroles suivantes, rapportées dans l'Évangile de saint Matthieu : « Ce n'est pas ce qui entre dans la bouche qui souille l'homme, mais ce qui sort de sa bouche », rien de ce que pouvait manger le peuple de Palestine n'était de nature à le souiller.

C'est le christianisme des premiers siècles qui interdit de consommer les viandes sacrifiées, sous-entendu, sacrifiées à de faux dieux. En revanche, le coq du poulailler qui allait se retrouver au sommet des clochers, comme symbole du Christ Rédempteur, dut faire partie de l'ordinaire au temps de Jésus et il n'y a pas de raison pour qu'il n'en consommât pas lui-même. C'est bien plus tard, en tout cas, que la gourmandise ou, plutôt, la gloutonnerie fut inscrite par l'Église au nombre des péchés capitaux. Jésus, lui, s'était bien

gardé de voir le mal partout.

Les musulmans qui, à l'occasion de l'Aïd el Kébir, égorgent des millions d'agneaux et de moutons, semblent avoir oublié que le prophète Mahomet était végétarien. Sinon intégralement, du moins dans une large part. Sa nourriture habituelle était, en effet, constituée de légumes, de fruits, de laitages, de miel et de dattes. « Plusieurs anges descendront du ciel là où il y a abondance de légumes », aimait-il à dire. À un siècle près, Mahomet aurait pu se faire bouddhiste, le Bouddha ayant prescrit que « l'homme sensé ne se nourrit pas de viande ». La consommation de la chair animale détruit, en effet, « la semence de la compassion ». Malheureusement, un grand nombre de bouddhistes ont très vite trahi l'enseignement de leur maître et feint de croire qu'une viande peut être consommée quand elle n'a pas été tuée par soi-même.

Grand communicant, Charlemagne avait compris le rôle du vroom-vroom dans l'exercice du pouvoir impérial. Il attachait au faste de la table et au décor qui l'entourait un soin particulier : tapis d'Orient, belles nappes, vases sertis de pierreries, vaisselle d'or et d'argent, musique entre chaque service, bref le grand tralala qui se perpétuera à la cour des rois de France, pour impressionner les seigneurs aux dents longues aussi bien que les vassaux dociles et les visiteurs venus de l'étranger.

L'empereur n'était pas pour autant une fine gueule ni même une grande. Il préférait les poulettes aux poulets et aurait fait volontiers son ordinaire des repas à mille calories de la thalasso de Quiberon. Ce grand gaillard, qui haïssait l'ivrognerie, ne manquait pas d'appétit et ne crachait pas, à l'occasion, sur un rôti de venaison, mais il n'aimait rien tant que la laitue pommée, les radis, les oignons, les poireaux, les concombres, les haricots verts, les herbes aromatiques et les fruits. Il raffolait également de fromage. En visite, un jour, chez un évêque, fort pauvre, qui n'avait rien d'autre à lui offrir que du pain et du fromage, il s'aperçut que celui-ci était couvert de taches vertes. Il venait à peine de commencer à les enlever avec la pointe du couteau que son hôte lui fit respectueusement remarquer qu'il retirait le meilleur.

Charlemagne reposa l'instrument, avala une bouchée et trouva le fromage tellement bon qu'il demanda qu'on lui en envoyât chaque année deux caisses. Venait-il d'être un des premiers amateurs de roquefort ? Le chroniqueur qui a rapporté cette anecdote a omis de préciser le lieu de la visite.

François Ier, bâfreur mais en rien gastronome (sa plus grande gourmandise allait à la chair d'ânon et au lait d'ânesse), régnait depuis dix-huit ans, lorsque se produisit un événement qui allait influer sur l'art de la cuisine en France : le mariage, le 20 octobre 1533, du futur Henri II avec une jeune princesse italienne, Catherine de Médicis. Grâce à cette enfant de

quatorze ans, la Cour allait découvrir les raffinements de la Renaissance.

D'Italie, Catherine, mangeuse « à en crever » et, toutefois, fin palais, ne s'était pas contentée d'apporter le persil, la frangipane et la mode de l'alcool (vespetro, marasquin, ratafia, rossolis, etc.) mais aussi, entre les perles et les dentelles, un sac de faglioli qui donnera au cassoulet languedocien une nouvelle et plus savoureuse identité. Elle était venue avec ses cuisiniers, ses recettes florentines, son goût insatiable pour les rognons et crêtes de coq aux fonds d'artichauts, pour les sorbets, et les confitures.

Sans doute a-t-on beaucoup exagéré l'ampleur du « choc » italien et attribué à la future reine plus qu'elle n'apporta en réalité. On crédite encore aujourd'hui son pâtissier de la découverte majeure du feuilleté qui, en vérité, était connu depuis le XVe siècle. Ou aussi de la dragée qui nous arrivait de la Rome antique. On ne saurait non plus dater le fol engouement pour les épices de l'arrivée en France de Catherine. Elle les adorait en effet, au point même d'en forcer la dose afin de rendre malades les invités qui lui déplaisaient… Le goût des épices avait, en vérité, envahi depuis longtemps la cuisine française et il est probable que Catherine ait, au contraire, contribué, par son authentique « science de gueule » à en modérer les excès. On lui doit également la venue à la table royale des premiers poissons cuisinés et, sous son influence, les recettes lourdes et incroyablement compliquées, inventées par Taillevent et ses successeurs, se simplifièrent quelque peu et s'affinèrent, sans malgré tout diminuer la longueur du menu des banquets. Toutefois, ce sera à partir du milieu du XVIIe siècle que la cuisine française commencera, peu à peu, à évoluer pour se transformer réellement un siècle plus tard.

À Marie de Médicis, autre grosse gourmande, venue à Paris épouser Henri IV, nous sommes redevables de l'introduction des bonbons – *pastilla* – et du pain de luxe, au lait et à la levure du bière, vite surnommé « pain à la Reine », tant son succès fut grand, jusqu'à ce que, cinquante ans plus tard, la faculté de médecine en condamnât l'usage.

Henri IV, baptisé à la gousse d'ail, comme chacun sait – ce qui le fit puer du « gousset » –, fut plus gros mangeur que fin gourmet… Il suçait des bonbons à longueur de journée et, appréciant fort peu les fêtes et les ripailles, rien ne lui faisait tant plaisir qu'un petit repas entre amis, « à la bonne franquette », sans oublier le morceau de brie qu'appréciait également sa maîtresse, Gabrielle d'Estrées.

Sully le vit, un jour, arriver au Louvre les bras chargés de perdreaux qu'il venait de chasser. Le bon roi appela son maître d'hôtel : « Coquet ! Coquet ! Allez promptement faire mettre à la broche et faites qu'il y en ait huit pour ma femme et pour moi. » Lors du même repas, il mangea du melon « tout son soûl ».

Aux abords de la face nord du Louvre, il faisait cultiver des asperges et, au revers de la face ouest, il avait sa basse-cour. Mangeait-il, chaque

dimanche, de la poule au pot ? On a dit et répété que la poule au pot avec ses bons légumes frais était en fait un joli coup de marketing en faveur de la culture maraîchère, tant vantée par Sully et Olivier de Serres. Certains historiens assurent même que le slogan fut inventé bien après sa mort, pour profiter à l'image d'un autre « bon roi » : Louis XVIII. Or, dans l'*Histoire du Roy Henry le Grand*, publiée en 1664, l'auteur, Hardouin de Péréfixe qui fut son percepteur, cite textuellement la royale formule : « Je ferai en sorte qu'il n'y ait plus de laboureur en mon royaume qui n'ait moyen d'avoir une poule dans son pot. » Pourquoi l'aurait-il inventée ?

Louis XIII raffolait des ragoûts de champignons, surtout de morilles. Quelques heures avant sa mort, il s'amusait encore sur son lit à faire des chapelets pour les sécher. Il en recevait de Provence, ainsi que des mousserons, et était grand amateur de truffes.

Contrairement à ce qui a pu être dit, il n'avait pas hérité le robuste appétit de son père Henri IV. On prétendit que son goût pour « les venaisons, les mets pesants et le vin clairet des vignobles parisiens acheva de ruiner prématurément sa débile santé ».

En vérité, surveillé par son médecin, l'intraitable Héroard, il devait avaler, au saut du lit, un bouillon d'orge au jus de citron, et le même Héroard composait ses menus, dont voici un exemple, lors du siège de La Rochelle : « Deux pommes cuites, chapon pour potage et pain bouilli, hachis de chapon avec pain émié, trois cornets d'oublies, le dedans d'une tarte à la pomme, gelée, bu du vin clairet fortement trempé [il ne but pas de vin pur avant l'âge de trente-neuf ans], une dragée de fenouil. »

En revanche, il aimait bien faire la cuisine – en particulier les omelettes et les pâtisseries. Mais si les gens de son époque avaient un appétit d'enfer, « à la mousquetaire », Louis XIII était bien loin de pouvoir prétendre au titre de géant de la table. Il en laissera le soin à son fils.

Louis XIV avait hérité de sa mère un formidable appétit. C'était un ogre, un véritable goinfre. Médiocre connaisseur, il mangeait tout, aimait tout. Fagon, son médecin, rapportait en 1708 : « Le roi fatigué, abattu, fut contraint de manger gras le vendredi et voulut qu'on ne lui servît à dîner que des croûtes, un potage au pigeon et trois poulets rôtis. Le lendemain, un potage avec une volaille et trois poulets rôtis dont il prit, comme le vendredi, quatre ailes, les blancs, une cuisse. Le surlendemain, enfin, il ne mangea point d'entrée et se contenta de quatre ailes, des blancs et des cuisses des poulets. » Quand la santé lui revenait, un cent d'huîtres lui ouvrait l'appétit avant d'avaler, par exemple, comme le racontait la princesse Palatine, « quatre assiettes de soupe, un faisan entier, une perdrix, une assiette pleine de salade, du mouton coupé dans son jus avec de l'ail, deux bons morceaux de jambon, des pâtisseries, des fruits, des confitures et des œufs durs ».

On comprend qu'on ait pu le croire affligé d'un ver solitaire de taille

« royale », bien que, durant toute sa vie, il se soit purgé deux fois par mois.

Parmi l'avalanche de plats qui lui étaient présentés, il avait quelques préférences. Par exemple, l'oille, un pot-au-feu espagnol comportant toutes sortes de viandes et de gibiers. Il prisait également les primeurs de son potager de Versailles et notamment les petits pois qui avaient été apportés d'Italie par Audiger, le chef d'office de Colbert, et firent ainsi leur entrée sur les tables des Français. Fagon lui avait permis les figues et les oranges dont la vue des arbres le ravissait mais interdit les fraises, dont la culture était toute récente, et, le roi passant outre, le médecin dut lui renouveler en 1710 son étrange prescription.

En revanche, celui-ci ne trouvait jamais rien à redire quand son illustre patient s'empiffrait de pâtisseries et de sucreries, dont la vogue s'était répandue dans le pays entier. Le roi adorait également le chocolat, que lui avait fait découvrir sa femme Marie-Thérèse d'Autriche, et aussi le thé, tenu jusqu'alors pour un médicament, jusqu'à ce que l'ambassade siamoise ait réussi à lui en vanter les mérites.

Après n'avoir bu que de l'eau jusqu'à l'âge de vingt ans, il prit l'habitude d'accompagner ses repas d'un peu de vin de la Côte de Nuits abondamment coupé. Quant au champagne, très consommé à la Cour, l'insupportable Fagon l'avait fait retirer de sa table en 1693. En revanche, il avait droit aux liqueurs : marasquin de Dalmatie, crème des Barbades à base de cannelle ou rossolis d'Italie, à la rose et à la fleur d'oranger. S'il avait suivi toutes les interdictions de son médecin, le roi n'aurait pas été loin d'une diète complète. Il se consolait auprès de Mme de Maintenon, excellente cuisinière, en se bourrant de flamiches et de côtelettes en papillotes (dites aujourd'hui « à la Maintenon »). Le Roi-Soleil mangeait le plus souvent à la pointe du couteau et ne craignait pas de plonger ses mains dans les plats. Ce sera seulement à la fin de sa vie qu'il consentira à se servir d'une fourchette.

Comme son bisaïeul, Louis XV avait une prédilection pour les fraises, qu'elles vinssent de Montreuil, du potager de Trianon ou de Bretagne où prospérait une variété venue du Chili. Il s'en faisait servir toute l'année, ce qui, entre parenthèses, met un terme à la religion « ancestrale » du fruit « de saison ». Les premiers ananas mûris dans les serres de Versailles lui furent présentés en 1733 et il en consomma également tout au long de l'année.

Mangeur plus raffiné que Louis XIV, c'est sous son règne que la gastronomie, bien que le mot ne fût pas encore inventé, devint une réalité, sans oublier pour autant que le Régent, en lançant la mode des « petits soupers », où le lit devenait le prolongement naturel de la table, avait créé, avant lui, un nouvel art de vivre. Avec le Bien-Aimé, la grâce féminine commença de pénétrer aussi dans les cuisines. À l'exemple de la Reine et des favorites, les grandes dames donnaient leur nom aux plats qu'elles inventaient ou dont elles achetaient la recette à quelque cuisinier pour y accoler leur propre signature. C'est le cas de la côtelette « Soubise » ou du gigot

« Mailly ».

Marie Leczinska qui s'imposait de dîner tous les jours en public avait un appétit superbe et des indigestions à répétition. Un jour qu'elle venait d'avaler quinze douzaines d'huîtres, elle fut prise d'un malaise, au point qu'elle reçut les derniers sacrements. Du coup, elle revint à la vie et se remit à manger comme si de rien n'était. Quand il était las du consommé à la Reine, des bouchées à la Reine, du poulet à la Reine qui faisaient l'orgueil de la table de son auguste épouse, Louis XV filait goûter les petits plats de ses favorites. Rien n'était trop délicat pour le palais du Bien-Aimé. Dumas a prétendu qu'il alla même un jour jusqu'à offrir une prime de neuf mille francs à celui qui pourrait lui livrer dans les plus brefs délais une dorade tout juste pêchée. Quand un coup de main heureux faisait naître un plat nouveau, on lui donnait le nom d'une de ces dames : la Pompadour eut sa timbale, la Du Barry sa garniture. La mode dépassait les frontières de l'alcôve royale. Le maréchal de Villeroy, dont la spécialité était de perdre ses batailles, s'enorgueillissait du poulet « à la Villeroy », Mirepoix de ses cailles en caisse, mais le cardinal de Bernis qui partageait avec le roi les faveurs de la Pompadour dut se contenter des œufs Bernis aux pointes d'asperges.

Lors de son souper en public, le dimanche, on venait voir le roi faire sauter d'un coup de fourchette la calotte de son œuf à la coque. Il ne ratait jamais son coup et l'huissier de service ne manquait jamais non plus d'annoncer : « Attention ! Le Roi va manger son œuf. »

Aux soupers dans les petits cabinets, il faisait lui-même la cuisine avec le prince de Dombes comme marmiton. Il préparait lui-même son thé, son chocolat ou son café (mot « historique » et controversé de la Du Barry : « La France, ton café fout le camp ! »). Sa boisson préférée était le champagne mais c'est sous son règne que, pour la première fois, on consentit à servir à la Cour du bordeaux, jugé indigne jusque-là de la table royale. D'ailleurs, c'est sans grand enthousiasme que Louis XV goûta, un jour, à du château-lafite. Il le trouva tout juste « passable ».

Moins subtiles que leur père, les Filles de France remplissaient leurs armoires de jambons, de pâtés et de vin d'Espagne qu'elles enfournaient « à s'en faire crever ».

Louis XVI et le général de Gaulle eurent au moins un point en commun. À Versailles comme, plus tard, à l'Élysée, les frais de bouche étaient notés minutieusement sur un carnet, à cette différence que le Roi, lui, ne les réglait pas sur sa cassette personnelle (dont j'ai eu la chance, récemment, de voir, à Versailles, l'emplacement dans une armoire que l'on ferme soigneusement à clé).

Par la voracité, l'époux de Marie-Antoinette, qui avait, elle, l'appétit rustique et fort mesuré, rappelait Louis XIV. Par exemple, il ne partait jamais à la chasse sans avoir avalé auparavant un poulet bien gras, des côtelettes, des œufs au jus et une grande tranche de jambon. Il est vrai qu'il était de grande

taille et fut longtemps chétif et même malingre, contrairement à l'image qu'on se fait de lui. Sans doute souffrait-il de boulimie, laquelle n'était rachetée par aucune finesse de goût. Au cours du dîner en l'honneur de son mariage, il répondit à son grand-père, Louis XV, qui le conjurait de se modérer : « Pourquoi donc ? Je dors beaucoup mieux lorsque j'ai bien mangé. » Louis XVIII, langue de vipère, put dire plus tard que son frère « mangeait comme il prenait sa femme ». En outre, il mangeait assez salement, avec ses doigts et même, selon Buffon, en se jetant sur la nourriture « comme les animaux du Jardin des Plantes ». En tout cas, on ne connaît pas d'autre roi qui ait échangé avec un de ses gouverneurs une terre contre un pâté en croûte… En l'occurrence, une terre en Picardie et un pâté de foie gras, œuvre de Jean-Pierre Clause, cuisinier du maréchal de Contades, gouverneur de l'Alsace.

On sait que la Révolution ne parvint pas à couper l'appétit de Louis XVI. Enfermé au Temple, il avait pour le servir treize officiers de bouche, un garde de l'argenterie, trois serveurs et un budget d'environ quatre cents livres par jour. Chaque repas comportait trois potages, quatre entrées, trois plats de rôts, quatre entremets, trois compotes, trois plats de fruits, des petits fours, une bouteille de champagne, un carafon de vin, un de madère et, sauf le soir, du café. Camille Desmoulins prétendit que le roi avait tenu à faire halte à Sainte-Menehould, sur la route de Varennes où il fut reconnu, dans le seul but d'y manger des pieds de cochon. Une pure calomnie.

En revanche, il est exact que Fersen avait fait placer dans l'énorme voiture de la famille royale du bœuf mode en gelée, du veau froid et du champagne nature. Mais ne fallait-il pas se nourrir pendant tout ce trajet ?

On s'est également beaucoup moqué de lui en rapportant que le premier jour de sa comparution devant le Tribunal révolutionnaire, dès son retour au Temple, il avait dévoré six côtelettes, un morceau de volaille, des œufs, et bu deux verres de vin blanc et un d'alicante. En vérité, on n'en sait rien, mais si la chose était vraie pourquoi ne pas saluer, au contraire, un pareil sang-froid dans une tragédie dont il ne pouvait ignorer l'issue ?

On connaît la réponse de Grimod de La Reynière à Fouché qui lui demanda son avis sur Napoléon : « Je pense que si l'Empereur employait son génie à faire de la cuisine, l'humanité n'en serait que plus heureuse. » Plus expert dans l'art de la chair à canon que dans celui de la chair à saucisse, le « Petit Caporal », s'il avait fréquenté les restaurants du Palais-Royal, notamment le Véfour, n'en avait rien retenu.

En s'installant aux Tuileries, il laissa à Cambacérès et à Talleyrand le soin de séduire avec la meilleure des cuisines et, par là même, de servir les intérêts de l'Empire. Obsédé par la crainte de grossir, il ne s'attardait jamais plus d'une demi-heure à table, même lorsque après le couronnement, en 1805, il s'imposa la corvée de recevoir aux Tuileries, une ou deux fois par semaine, une centaine d'invités. Le plus souvent, il ne mangeait rien. Constant, son valet de chambre, parla même de repas expédiés « en douze minutes », mais,

cette fois, seul à un guéridon, sans serviette, se servant volontiers de ses doigts qu'il essuyait sur ses vêtements.

Quelquefois, pris d'une subite fringale, il exigeait, à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit, qu'on lui apportât sur-le-champ une volaille, des côtelettes, des farineux (il en raffolait), une demi-tasse de café et du chambertin, coupé d'eau.

Il avait un faible pour le boudin Richelieu, le poulet rôti, les quenelles, le ragoût de mouton, le riz pilaf et la timbale milanaise (macaronis gratinés au parmesan) qu'il se faisait servir en dessert et avalait sans mâcher, ce qui se terminait parfois par des vomissements… Il se couchait alors sur le tapis en geignant, tandis que Joséphine lui caressait l'estomac. À ce régime-là, il n'est pas surprenant que l'Empire ait fini par se déglinguer et l'Empereur par prendre du ventre.

Napoléon payait fort mal ses chefs de cuisine qui se défilaient les uns après les autres. Le seul qui eut la patience de se faire une réputation fut Laguipière – fort admiré par Carême –, en se mettant au service de Murat. Bref, Napoléon, ce n'était pas la bonne maison.

Avec Louis XVIII, la table fit enfin son entrée aux Tuileries. Gros mais fin estomac autant qu'esprit fin, il prépara ses repas avec le soin que Napoléon portait à ses batailles. Notant recettes et observations gustatives, il mettait souvent la main à la pâte, inventant même des plats qu'il dégustait en tête à tête avec son ami M. d'Avaray. Il faisait lier, par exemple, trois côtelettes d'agneau pour ne manger que celle du milieu, tout imprégnée du jus des deux autres, ou faisait cuire des ortolans dans des ventres de perdreaux capitonnés de truffes. Il avait même institué un jury dégustateur pour sélectionner les fruits de la table royale.

Le bon gros petit-fils de Louis XV était pourtant sans illusions sur l'avenir de la gastronomie : « La gastronomie s'en va et avec elle les derniers restes de la civilisation. Autrefois, la France était couverte de gastronomes parce qu'elle était couverte de corporations. » Peut-être songeait-il à son cornichon de frère, le futur Charles X, qui allait lui succéder, aussi incapable de bien manger que de diriger la France.

Louis-Philippe, quant à lui, se nourrissait comme un boutiquier, mélangeant dans son assiette les quatre ou cinq soupes qu'on lui servait, continuant son repas avec un bout de viande, de légumes et, souvent, en guise de dessert un plat de macaronis (héritage de Napoléon ?). En tout cas, les dîners des Tuileries se déroulaient sans façon et dans la bonne humeur. Le roi découpait le rôti et servait ses invités. Tenant serrés les cordons de sa bourse, il fixait à l'avance le prix de ses repas, en fonction de l'importance des invités : il y avait les dîners à dix francs, ceux à six francs, ceux à trois francs. Le dimanche, on mettait les petits plats dans les grands et on ne lésinait pas sur la quantité : potage aux macaronis, aspic de volaille, côtelettes à la

Marengo, poulet à la Reine, dinde aux truffes, filets de lapereau à la purée de marrons… Ce jour-là, la monarchie bourgeoise desserrait de trois crans sa ceinture.

Avec Napoléon III qui s'y installa au lendemain du coup d'État du 2 décembre 1851, commença pour les Tuileries une ère de fêtes somptueuses. L'empereur se souciait de gastronomie comme d'une guigne : « Dans ma famille, on a toujours mal mangé et on s'en est bien trouvé. » L'impératrice Eugénie n'avait pas de meilleurs antécédents. Son ami Mérimée rapporte que « la plus infecte ratatouille trouve grâce à son palais, tandis que les autres se tiennent la tête… ou le ventre ». Elle lançait à qui voulait l'entendre qu'elle préférait une omelette espagnole (« à l'huile puante », *dixit* Mérimée) aux « énigmes de la cuisine française, où ils mettent de tout et où l'on ne devine jamais ce que l'on mange ». Voilà l'empire bien parti…

Mais si les souverains n'attachaient aucune importance à ce qu'on leur servait (ils auraient même accepté, sans protester, que cela fût bon) et donnaient le signal du départ au bout de trois quarts d'heure à table, ils entendaient que les repas fussent servis dans la plus ravissante porcelaine de Sèvres, le vermeil, le cristal et une profusion de fleurs.

Chez la princesse Mathilde, dépourvue de goût et d'odorat, la nourriture était, de l'avis unanime, absolument infâme, ce qui explique sans doute pourquoi son époux, le prince Demidoff, excellent gastronome, fuyait comme un beau diable le domicile conjugal… Le seul membre de la famille impériale capable de tenir une bonne table était le duc de Morny. S'il est vrai que son père, Charles de Flahaut, était le fils bâtard de Talleyrand, ceci expliquerait cela…

Le chancelier Otto von Bismarck adorait la France. En tout cas, ses grands restaurants. Dans le hall de La Tour d'argent est exposé le menu du souper, préparé par Dugléré, le 7 juin 1867, au Café Anglais en l'honneur du roi de Prusse, de l'empereur Nicolas de Russie, du tsarévitch et de Bismarck qui étaient allés assister à une représentation de *La Grande-Duchesse de Gérolstein*, d'Offenbach. Quinze plats, arrosés au chambertin, à l'yquem, au latour, au lafite, au margaux et au champagne Roederer.

On le vit souvent, à la même époque, chez Tortoni, boulevard des Italiens, sanctuaire des « lionnes » dont la présence faisait fuir les dames « comme il faut ».

Il ne faisait qu'un repas par jour : le soir et, du coup, mettait les bouchées doubles. La voracité était héréditaire dans la famille Bismarck et, souffrant lui-même d'indigestions, il ne cessait de s'en plaindre : « Je mange trop et ensuite, je suis comme un boa constrictor. » Sur le tard, il rappelait avec mélancolie le temps où il avalait d'un trait un litre de bon bordeaux et engloutissait onze œufs durs. Grand amateur de poisson (vous aurez une pensée pour lui en mangeant les harengs Bismarck, chez Lipp), il était un livre

de recettes à lui tout seul et dissertait longuement sur les différentes façons de préparer un turbot, un homard ou un caneton. Il eût pu ouvrir un restaurant et se faire un nom dans l'histoire de la gastronomie. Malheureusement, ce ne fut pas celle-ci qu'il choisit.

Les végétariens sont de braves gens. À preuve, Adolf Hitler.

Le 30 mai 1937, alors que la paix semblait encore possible, on pouvait lire dans le *New York Times* : « Hitler est végétarien. Il se nourrit de soupe, de légumes, d'œufs et boit de l'eau minérale. » L'auteur de l'article ajoutait néanmoins : « À l'occasion, il lui arrive de manger une tranche de jambon et quelques grains de caviar. » Un végétarien qui mange du jambon…

Hitler végétarien ne serait-il qu'une invention de la propagande nazie, lancée notamment par Goebbels et perpétuée par l'intéressé lui-même qui, à plusieurs reprises, l'a confirmé : « Je suis végétarien » ?

La vérité historique semble un peu plus complexe. Dès sa jeunesse, Hitler a souffert de spasmes et de crampes violentes à l'abdomen supérieur droit. Au début des années 1930, décidant de se soigner tout seul, il a éliminé un certain nombre d'aliments, comme le chou, les haricots secs, les gâteaux et les sucreries auxquels il attribuait ses malaises, au profit des biscottes, du miel, du fromage blanc et du yaourt. Il racontait lui-même qu'au lendemain du suicide de sa nièce bien-aimée, Geli, apercevant sur le plateau de son petit déjeuner une tranche de jambon, il a eu un sursaut de dégoût et s'est exclamé, en repoussant l'assiette : « Ah non ! Ce serait comme manger du cadavre. »

En 1933, à son confident Hermann Rauschning, il tenait ce propos édifiant : « Savez-vous que Wagner [grand adepte du végétarisme] a attribué à la consommation de la viande la majeure partie du déclin de la civilisation ? » Plus tard, à Martin Bormann, il confiera : « L'homme vivait plus longtemps quand il ne mangeait que des crudités », ajoutant que « ce sont les aliments cuits qui sont à l'origine des cancers ». Il y avait toutefois une paille dans la cuirasse du végétarien pur et dur. Le fervent adepte du végétarien Wagner ne se privait ni de boulettes de foie ni de saucisses qu'il adorait, se régalait du pigeonneau farci préparé par la femme chef d'un hôtel de Hambourg, qui, d'ailleurs, émigrera, un peu plus tard vers les États-Unis, ne disait pas non devant une assiette de bœuf bouilli et un verre de bière. Après quoi, il reprenait son régime, jusqu'à la prochaine fois. En somme, Hitler n'était pas différent de beaucoup d'entre nous qui, fermes et résolus, se mettent au régime et puis, à la moindre occasion, craquent devant une assiette agréablement remplie.

Cela pourrait apporter au personnage une touche d'humanité si, en grand maître du bourrage de crâne, il n'avait instrumentalisé son prétendu ascétisme au profit de sa propre légende. Un Hitler cousin spirituel d'un Gandhi prenait en effet une dimension extraordinaire et se hissait, bien au-dessus de la tourbe humaine, au paradis de l'héroïsme et des valeurs aryennes.

Mais tout n'était que mensonge. Dès son accession au pouvoir, en 1933,

l'apôtre de la biscotte et du yaourt avait déclaré illégales les organisations végétariennes ! Et, si la même année, le bon M. Goering, grand ami de la race animale, avait interdit la vivisection en Prusse, et si, aujourd'hui encore, on donne acte au régime nazi d'avoir institué la législation la plus élaborée que l'humanité ait connue en matière de protection des animaux, c'est parce qu'on ne dit pas assez que la vivisection n'a jamais cessé dans l'Allemagne hitlérienne et qu'à Auschwitz les médecins pratiquaient leurs tests simultanément sur leurs cobayes à deux comme à quatre pattes.

Palais de l'Élysée, 6 novembre 1911. Armand Fallières, président de la République, donne un dîner en l'honneur du prince de Galles, de passage à Paris. De la crème Windsor à la glace Gismonda, de la selle d'agneau moderne aux ortolans en chaud-froid : quinze plats. (C'est au cours de ce repas que la bonne Mme Fallières, se penchant vers son hôte princier, lui dit : « Reprenez-en, Votre Altesse. Je vous jure qu'ils en ont encore en cuisine. »)

Palais de l'Élysée, 31 mai 1961. Dîner officiel offert en l'honneur du président Kennedy et de son épouse par le général et Mme Charles de Gaulle : six plats, du velouté Sultane au parfait glacé. Et encore s'agissait-il d'un repas tout à fait exceptionnel. Tante Yvonne, qui faisait le choix des menus avec son chef, avait mis ce soir-là « les petits plats dans les grands ». D'ordinaire, les invités étaient soumis à un traitement plus frugal : un bar poché, par exemple, une poularde de Bresse et une tarte aux fraises. On veillait aux deniers de l'État et je suppose que si le mouton-rothschild revenait si régulièrement à la table des dîners officiels, c'est que, sans doute, le baron Philippe faisait des prix au Général…

Les préférences de Mme de Gaulle, en matière de réceptions, allaient à la cuisine classique, de stricte obédience Escoffier : timbale de sole Joinville, turbot bonne femme, homard Thermidor, dindonneau rôti à la normande, caneton à l'orange, cœur de filet de charolais pommes noisettes, bouquet de légumes, parfait glacé, pêche Cardinal… Le Général en pinçait pour la bouillabaisse mais on la réservait, on s'en doute, aux seuls repas privés pour lesquels le chef pâtissier Francis Loiget (quarante-deux ans d'Élysée, de De Gaulle à Chirac[1]) préparait le soufflé chaud à la vanille adoré par le Général, quand, au moins une fois par mois, le couple présidentiel recevait ses enfants et petits-enfants. Repas que le Général payait scrupuleusement de sa poche – comme aussi les frais d'électricité de la partie privée du palais – ainsi que me l'avait appris à l'époque, avant que la chose ne fût connue, le capitaine de vaisseau Jean Brasseur-Kermadec, grand marin de la France libre, devenu membre de son état-major particulier.

Par celui-ci, je sus également que si, dans les repas officiels, le Général faisait preuve d'une grande frugalité, il se rattrapait – sans excès – quand il était à table avec ses proches sur des nourritures qui tiennent au corps, genre potée, daube, blanquette, surtout de bonnes grosses soupes dont il reprenait

jusqu'à trois fois, sous le regard attristé de Tante Yvonne qui s'évertuait également à l'empêcher de boire du vin blanc qui, disait-elle, « n'est pas bon pour sa santé ».

Georges Pompidou n'aimait rien tant que les repas entre amis. Fine fourchette, il avait fréquenté les meilleures tables de Paris au temps où il travaillait à la banque Rothschild mais sa bouche sensuelle d'Auvergnat penchait du côté de Montboudif, de l'aligot, de la truffade et des pommes de terre au lard. Dans les cuisines de l'Élysée, on l'adorait. Après un grand déjeuner ou un dîner d'apparat, il ne manquait jamais de venir serrer les mains de la brigade et de dispenser ses compliments.

Tout à l'opposé, Valéry Giscard d'Estaing donnait dans la légèreté et les innovations de la nouvelle cuisine : pas de plats décoratifs ni mijotés, mais des poissons, des coquillages, des crustacés à la vapeur, des viandes et des volailles grillées avec un minimum de sauces. Les habitants du Puy n'en savaient heureusement rien, mais le Président haïssait les lentilles. Et, sans qu'on sache trop pourquoi, la tarte aux pommes du chef Loiget qui, sur le coup, faillit bien perdre sa place.

François Mitterrand aima la table autant que le lit. Le hasard me l'a fait croiser bien souvent dans les meilleurs restaurants de France, chez Jacques Manière, au Pactole, son voisin de la rue de Bièvre, chez Le Divellec, aux Invalides, mais aussi en Bourgogne, chez Loiseau et chez Meneau. Il eut, un jour, l'idée pour le moins royale d'emmener, à l'occasion d'une visite officielle au Vietnam, ses cuisiniers et tout le nécessaire pour servir à deux cent vingt convives du foie gras des Landes en gelée, de la poularde aux truffes fraîches et de la tourte glacée au miel et au nougat.

Le personnel de l'Élysée avait de l'estime pour son palais de gastronome mais ne portait pas l'homme dans son cœur. En quatorze ans de règne, il fut le seul à ne pas accomplir une seule fois la traditionnelle « descente aux fourneaux ». Pis encore, il commit l'impair de retirer au chef de l'Élysée le soin de sa table personnelle, pour la confier à l'extérieur, à un « extra » de chez Lenôtre.

Jacques Chirac et son épouse effacèrent à l'instant ces mauvais souvenirs par leur gentillesse et la considération dans laquelle ils tenaient ceux et celles qui les servaient. J'ai eu l'occasion d'interroger le Président sur la fameuse affaire de la tête de veau sauce gribiche. Le bruit courait en effet qu'il ne jurait que par elle et s'en faisait même servir au petit déjeuner !

Il éclata de rire et me répondit que cette tête de veau devenait un cauchemar. Dès qu'il était invité quelque part, il n'y coupait pas. À tel point que le jour n'était pas si éloigné où, bien qu'aimant la tête de veau, comme vous et moi, il finirait par la prendre en grippe ! En effet, il a toujours aimé

tout ce qui est bon, et quand on cite parmi ses préférés le boudin, les escargots, le poulet rôti, qu'il découpait lui-même, le petit salé ou les plats créoles bien épicés, on pourrait allonger la liste à l'infini. On l'a fait passer pour un boulimique, alors qu'il n'a pas laissé pareil souvenir dans les cuisines de l'Élysée. Ce qui est vrai, c'est que dans ses déplacements, en particulier lors de ses campagnes électorales, il éprouvait le besoin de se « soutenir », en mangeant tout ce qui passait à sa portée et en s'enfilant des cannettes de bière. Par bonheur, pour lui, Chirac « élimine ».

Avec Nicolas Sarkozy, changement de cap. Notre président n'est pas de la race des mangeurs qui s'attardent. Il lui faut sacrifier aux obligations des repas officiels qui, certainement, le font bouillir d'impatience, et si à l'Élysée le personnel semble apprécier sa courtoisie et l'attention qu'il porte à ceux qui le servent, on l'imagine mal en train d'étudier avec son chef la composition du prochain grand dîner. Lui-même est du genre picoreur d'entre les repas. Il tient le coup en croquant du chocolat et des macarons, assure ne jamais boire de vin, et quand il répond à un lycéen de Périgueux qui l'interroge : « Mon plat préféré, c'est la fondue savoyarde », pourquoi pas ? Mais je demande quand même à voir. Ça n'en finit pas, une « soirée fondue », et ce fromage qui colle aux dents… Non, vraiment, je ne l'y vois pas.

En revanche, je sais de source sûre que, contrairement à tout ce que l'on a pu raconter, la bonne cuisine, quand il a le temps de la savourer, ne lui est pas du tout indifférente. Il aime non seulement leur cuisine mais également la compagnie des cuisiniers, et quand ceux-ci se nomment Guy Savoy, Éric Fréchon, son voisin du Bristol (il raffole de ses macaronis farcis à la truffe), ou Joël Robuchon, on voit qu'il sait les choisir.

Il ne se pose pas, pour autant, en savant connaisseur, et voilà qui me plaît. Un chef d'État qui déclare en public « Je n'y connais rien. Et alors ? L'essentiel est de régaler nos palais » ne peut pas être complètement mauvais… En outre, les Français devront être reconnaissants à leur président d'avoir parrainé officiellement l'excellente idée de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, dont le directeur est Francis Chevrier et l'une des têtes pensantes Jean-Robert Pitte, ex-président de l'université Paris-Sorbonne et auteur d'une *Gastronomie française* (Fayard) de tout premier ordre. Leur ambition commune est d'obtenir de l'Unesco le classement de la gastronomie française au Patrimoine mondial immatériel de l'humanité.

Bien entendu, il s'est trouvé aussitôt quelques mariolles pour s'esclaffer, le plus brillant d'entre eux brandissant le spectre d'un « réflexe cocardier affligeant » au service d'une gastronomie (« sarkozyste », cela va de soi) dangereusement « franchouillarde ». Sachant qu'au premier rang des « grognards de la gastronomie bleu-blanc-rouge » (un petit coup de Le Pen dans le décor, c'est toujours bon à prendre) se trouvent Joël Robuchon, Guy Savoy, Alain Ducasse, Marc Veyrat, Pierre et Michel Troisgros, et que parmi

ces attardés du « conservatisme pur et dur » qui « défendent banquet républicain, cuisine bourgeoise et cassoulet de Castelnaudary… Du lourd. Et du lent » (*sic*), l'un des plus ardents est un nommé Michel Guérard, le créateur de la « cuisine légère », on omnivore de rire.

Il faut prendre les hommages de l'Unesco pour ce qu'ils sont : un geste symbolique, rien de plus – mais, justement, celui-ci ne saurait mieux tomber au moment où des pisse-vinaigre, à l'étranger, et des imbéciles, dans notre propre pays, proclament la déchéance de notre cuisine, sa mort, et pour tout dire sa nullité, comparé à ce qui se fait de si grandiose hors de l'Hexagone.

Il faut être, en plus, d'une sacrée mauvaise foi pour laisser entendre que la reconnaissance de l'Unesco ferait de notre patrimoine culinaire une pyramide intouchable et unique au monde. Il n'est nullement question dans cette affaire de mettre le pot-au-feu au musée et, à part les ânes, nul n'ignore depuis longtemps que notre cuisine n'est pas une gelée figée au fond d'une casserole, qu'elle a toujours été largement ouverte au reste du monde, qu'elle vit et qu'elle respire au rythme d'une société en perpétuelle évolution. Fort heureusement, la plupart des grands cuisiniers, qu'ils soient espagnols, anglais, américains, italiens ou japonais, savent tous ce qu'ils doivent, bien souvent, à leurs maîtres français, qui leur ont enseigné le meilleur de leur métier. Aussi ont-ils l'élégance de ne pas s'associer à ces pitoyables campagnes de dénigrement.

En revanche, dans le monde entier, des médias se régalent de cette mauvaise soupe, et nous aurions bien tort de l'avaler sans répliquer.

1- Voir son livre *Dans les cuisines de l'Élysée* (Pygmalion), ainsi que celui, fort agréable, de Joël Normand, *La V^e^ République aux fourneaux* (La Table ronde).

Langoustine

Il n'y a pas trente-six façons de vérifier si un restaurant est digne du nom qu'il porte. S'il y a des langoustines à la carte, vous dites : « J'en veux. » Si elles sont proposées en buisson, cuites à la nage, dans un court-bouillon aromatisé, c'est le bonheur qui descend sur terre.

Le bonheur ? Nous allons voir. Vous prenez une langoustine dans votre main. La carapace est bien ferme. Quoi, elle est molle ? Un accident, peut-être. Vous en saisissez une seconde. Elle aussi est mollasse ? Et même une petite odeur pas très nette, dites-vous ?

Plusieurs scénarios s'offrent à vous. Lâchement, vous mangez et murmurez un rapide « Oui, oui… » quand l'autre pingouin pose la question, rituelle : « Alors, c'était bon ? » Dégonflard, vous vous arrêtez de manger au bout de la deuxième ou de la troisième langoustine. Au même pingouin qui s'enquiert : « Ça n'était pas à votre goût ? » vous sombrez carrément : « Du tout, du tout… C'est seulement que je n'ai plus faim ». Lamentable, lamentable… Mais je vous connais, la capitulation en rase campagne, ce n'est pas votre genre.

Alors, allons-y ! Nous jetons la serviette sur la table, nous nous levons et filons vers la sortie. Un garçon nous rattrape. Nous exigeons qu'il aille chercher le chef. Oui, tout de suite ! Le voilà qui arrive d'un air mitigé. Nous lui jetons une langoustine à la tête et lui conseillons, sans éclats (il faut

toujours conserver son calme quand on se conduit mal) de changer de métier.

L'homme en blanc proteste. Et même, il menace. Pas d'hésitation : la paire de claques. Oui, je sais, cela peut tirer à conséquence mais, dans la vie, il faut en avoir ou pas. Avec la langoustine, on ne plaisante pas. C'est peut-être bien le seul produit de la nature avec lequel on ne peut pas tricher. Une giclette de vinaigre sur un poisson un peu avancé, une sauce bien relevée sur un gibier qui a dépassé l'âge de la retraite, c'est du ni vu ni connu.

La langoustine, jamais !…

Le plus malin des malins n'arrivera jamais à tricher avec cette bestiole farceuse. Je dis farceuse car jusqu'à un passé récent j'étais persuadé, comme presque tout le monde, qu'elle était bretonne jusqu'au bout des pinces. Or, pas du tout. C'est en Méditerranée qu'on la pêchait, notamment en Algérie, jusqu'à ce que, au début des années 1900, les chalutiers des côtes atlantiques commencent à en remonter dans leurs filets. Une trentaine d'années plus tard, elle était devenue tellement bretonne qu'on ne la trouvait plus que dans ses « terriers » creusés dans la vase, entre 50 et 250 mètres – et plus – de profondeur, dans les parages des îles Glénan, au large des ports bigoudens (Guilvinec est la « capitale de la langoustine ») et aussi du côté de Groix et de Belle-Île et enfin dans les vasières de l'île d'Yeu et de la Gironde.

Ne lui cherchez aucune parenté avec la langouste. Cette petite merveille est unique en son genre. Elle en profite d'ailleurs pour devenir plus rare (il n'y a plus que deux cent trente bateaux français contre trois cents, il y a vingt ans, pour la pêcher), mais là n'est pas le problème. C'est une personne d'une constitution tellement fragile qu'à peine sortie de l'eau elle peut tourner de l'œil, sans crier gare et sans le montrer clairement. Au bout de quarante-huit heures, elle devient pâteuse, puis cartonneuse. Si je vous disais toutes les maisons, y compris les plus chicardes, où elle m'est arrivée en ce triste état… Il est vrai que, assez vicieux de nature, je me fais un devoir d'en commander dès que je vois le mot s'afficher sur une carte. Huit fois sur dix, l'affaire se termine assez mal, mal ou très mal.

Les restaurateurs feignent de l'oublier mais une langoustine qui n'est pas vivante quand on la précipite dans l'eau qui bout, eh bien, ce n'est plus une langoustine. Tout juste, un faux-semblant, beaucoup trop cher pour ce qu'il est.

Conclusion, direz-vous : transportons la France en Bretagne et ainsi nous dégringolerons dans la joie ces pyramides roses comme, moi, l'autre été, à Cancale, chez Olivier Roellinger mais aussi bien chez Jacques Thorel, à La Roche-Bernard, au Moulin de Rosmadec, à Pont-Aven, à L'Amphitryon, à Lorient, et tant et tant d'autres restaurants ou simples auberges où œuvrent de bonnes gens qui savent s'en procurer là où ça gigote dans les paniers et ne se cassent pas la tête pour les préparer : une grande bassine d'eau au sel de Guérande, des aromates (ne pas oublier le gingembre, la tige de citronnelle, la cannelle, l'écorce d'orange), et dès la reprise de l'ébullition, on coupe le feu et on les sert, tièdes, avec une belle mayonnaise. Il existe des tas de recettes bien plus savantes, mais quand la nature produit des chefs-d'œuvre, pourquoi devrait-on les compliquer ?

Côté grosseur, ça se discute. Les uns ne veulent que les énormes, les plus chères, les « Royales » (moins de dix au kilo) et les autres ne jurent que par les moyennes ou les petites (quinze à vingt dans un kilo), assurant qu'elles ont bien meilleur goût. Ils ont tous raison, cela va de soi.

Maintenant, la bonne nouvelle que vous n'espériez plus.

La langoustine à manger impérativement sur les côtes, oui bien sûr. Mais quand un cuisinier veut se donner le mal de les recevoir, bien vivantes, autrement que raides mortes sur la glace pilée, il y a des adresses pour cela, soit à Rungis, soit en direct. Donc, que vous alliez au Grand Véfour, chez Taillevent, chez Le Divellec, au Bristol, au Dôme ou à La Cagouille – tous deux à Montparnasse –, chez Jacques Chibois, à Grasse, Jean-Michel Lorain, à Joigny, et, surtout, chez Marc Veyrat dont les langoustines au serpolet sont un chef-d'œuvre, bref partout où vous êtes assuré du bon choix (les critiques fiables sont au courant), il n'y a aucune raison d'être trompé. De toute façon, rien n'interdit d'interroger le garçon ou le maître d'hôtel : « Jurez-moi

qu'elles sont arrivées vivantes ! »

Voilà pour les restaurants. Et chez soi ? Les amateurs parisiens connaissent tous Jean-Pierre Lopez, à la Poissonnerie du Dôme, juste à côté du restaurant du même nom et où tout est aussi parfait que hors de prix. Mais que ne ferait-on pas pour une langoustine ? Sinon, pas bon marché non plus mais à ranger dans la catégorie des rois de la mer, le pétulant Lorenzo, les mercredi et samedi, sur le marché de l'Alma, avenue du Président-Wilson, à un jet de carotte du premier marchand de légumes de la planète, Joël Thiébault. À recommander également les Comptoirs océaniques, rue Rambuteau, Jean Quoniam, rue Monge, la Poissonnerie bleue, rue des Martyrs, La Cabane du Pêcheur, rue Desaix, le fameux Herrier, rue des Belles-Feuilles ou bien encore la Fine Marée, rue de Lévis.

Lièvre à la royale

« Quelle idée d'embaumer un lièvre dans le foie gras ! Il n'y a que les Parisiens pour inventer des affaires pareilles. » Adossée à un empilement de coussins, la vieille vagabonde du Palais-Royal feignait une colère envers son voisin et ami, Raymond Oliver. Leurs accents bourguignon et gascon s'étaient vite mêlés quand le cuisinier de Langon était « monté » à Paris pour redonner vie au Véfour moribond.

L'auteur des *Vrilles de la vigne* prit l'habitude de l'envoyer chercher par sa fidèle Pauline, porteuse de petits billets griffonnés. Plusieurs après-midi par semaine, il grimpait l'escalier du 9 de la rue de Beaujolais où l'attendait, au premier étage, une bouteille de pommery, la boisson favorite, pour, disait Colette « coiffer toute joie à grand bruit ». Jusqu'à cet après-midi de l'automne 1952, pour ne l'avoir vue auparavant qu'en photo, sous sa crinière de lionne, j'attribuais à Mme Colette l'ampleur, le volume d'une grosse gourmande. C'était tout le contraire.

Elle était si frêle, si menue qu'on aurait pu l'emporter dans ses bras.

« Venez, mon petit, approchez-vous. Raymond m'a annoncé votre visite. Vous avez déjeuné au Véfour ? Racontez-moi. Ah, vous avez mangé du lièvre. Du lièvre à la royale ? J'espère au moins qu'il n'avait pas oublié les soixante gousses d'ail et les trente échalotes grises. Ni ail, ni échalote ? Voilà qu'il recommence ! Il n'en fait qu'à sa tête. »

Pour son anniversaire, Colette avait demandé à Oliver de lui préparer un lièvre à la royale. Un joli capucin de un an dans les cinq kilos. Le jour venu, les narines frétillantes, Colette voit Oliver soulever le couvercle de la braisière. Repose là un lièvre, en effet, bien dodu mais, ô horreur, bourré de foie gras à en éclater. « Non, non, ce n'est pas ma recette ! » rugit la lionne. Elle m'explique :

« Vous êtes trop jeune pour avoir connu le lièvre du sénateur Couteaux,

mais quelle affaire ! C'était à la fin du siècle dernier. Imaginez-vous qu'un jour, les lecteurs du *Temps* qui n'était pas un journal où régnait la fantaisie, n'en crurent pas leurs yeux en découvrant la première page. Un coup de folie ! Tout le rez-de-chaussée du quotidien était occupé par une recette de cuisine ! Plus fort encore, elle était présentée par le directeur du *Temps* en personne, Adrien Hébrard. Cette recette était celle du lièvre à la royale d'un certain Aristide Couteaux, sénateur de la Vienne. Quand vous avez goûté à ce lièvre, vous n'en voulez plus d'autre. Pas un gramme de foie gras mais le foie, le cœur, les poumons, les rognons réduits en purée, un grand verre de bon vinaigre de vin rouge, quatre bouteilles de vieux bourgogne et un trait de marc et, au dernier moment, le sang du lièvre versé sur la sauce, quand elle a la consistance d'une purée de pomme de terre un peu claire. Le plat est prêt. Il n'y a plus qu'à le manger à la cuillère. »

Je ne sais trop pourquoi mais, depuis quelque temps, le lièvre du sénateur Couteaux est redevenu à la mode. Je connais une demi-douzaine de restaurants, à Paris, qui l'ont subitement inscrit à leur carte, avec, d'ailleurs, des fortunes diverses.

Convenablement exécuté, le plat est délicieux, mais je suis au regret de le dire : Colette avait tort et Raymond Oliver avait raison.

Le lièvre à la royale, bouquet périgourdin du feu d'artifice culinaire, n'a jamais pu se concevoir sans foie gras, truffes, vin blanc sec – si possible de Graves – et deux verres de vieil armagnac. C'était ainsi que le préparait Mars Soustelle, à la grande époque de Lucas-Carton, et il ne se présentait nullement en purée mais désossé, bien sûr, et ficelé dans ses bardes, sous la forme d'une sorte d'énorme saucisson cousu aux deux bouts et en son milieu. Servi après avoir été déficelé et nappé de sa sauce cuite à la graisse d'oie pendant trois bonnes heures, on le découpait en tranches, ce qui montre à l'évidence qu'on ne le mangeait pas à la cuillère.

Le lièvre à la cuillère de la grande Colette, pas plus que celui du sénateur Couteaux, n'est un lièvre « à la royale ». Cet éminent gourmand qui, espérons-le, faisait profiter ses électeurs de ses talents de cordon-bleu, pouvait d'autant moins l'ignorer que la recette avec foie gras et truffes était connue dès le XVe siècle avant de se retrouver codifiée et améliorée en 1775 par le plus grand écrivain de cuisine du XVIIIe siècle, Menon, dans son ouvrage *Les Soupers de la Cour*.

Ligne (La)

Pendant toutes les années où, de bon appétit, j'ai couru les restaurants, je suis resté mince.

Quand j'ai arrêté, je me suis mis à grossir.

Qu'on ne me dise pas que Dieu est juste.

Liquide (Manger)

Avant de finir sur la paille, notre société se sera nourrie à la paille. Voilà l'avenir qui nous tend ses petites cuillères, ses pipettes, ses siphons, ses mixers-blenders-centrifugeuses, ses émulsions, ses smoothies, ses compotes, ses espumas, ses « shots » de yaourt, ses quiches lorraines liquides et tout ce « doudou alimentaire » (l'expression, bien trouvée, est de Jean-Claude Kauffmann, du CNRS) qui, à ce rythme-là, va nous faire tomber les dents et mettre les dentistes au chômage.

Un phénomène de mode qui passera, comme le reste ? Ce n'est pas si sûr. Porté par des chefs de vrai talent – mais aussi par de vrais guignols – et supporté par des coureurs de « tendances », le « liquide » s'inscrit dans un processus de régression où se mélangent tout à la fois un infantilisme galopant, une nostalgie de l'enfance propre à sécuriser, un vertige temporel (« plus personne n'a le temps de rien »), un rejet de la « ringardise » et une paresse devant l'effort, en effet, inouï, que représente la mastication, sans laquelle, pourtant, l'humanité n'aurait sans doute jamais évolué.

Il y a cinquante ans, des auteurs qui prédisaient l'avenir nous annonçaient la venue de la pilule pour tous, tant pour épargner les ressources de la planète que pour assurer à moindre prix la bonne santé des masses et leur faire économiser un temps précieux, gâché par tous ces repas inutiles. Il est difficile d'y croire dans le monde qui est encore le nôtre. En revanche, la nourriture liquide ou gazéifiée a de bonnes chances de séduire une jeunesse que les repas traditionnels de ses parents ennuient à périr. Il devient de plus en plus difficile de retenir les jeunes à table devant des assiettes pleines d'aliments solides qu'il faut attaquer à la fourchette et au couteau, ce qui, convenez-en, demande un effort quasiment héroïque…

Avec ces veloutés, ces yaourts, ces fruits et légumes mixés, ces textures mousseuses, aériennes et quasi irréelles, il n'est même plus besoin de subir l'épreuve de la chaise et de la serviette. Tout cela peut s'avaler sur une demi-fesse posée sur un tabouret de bar, et si l'on vous serine, en plus, que ce mode est festif, ludique, tellement plus rigolo, il n'y a pas de raison pour que cela s'arrête.

Les cuisiniers de talent qui évoluent dans ce nouveau monde de la découverte, assez palpitant je le reconnais, devraient s'interroger. Ils portent une lourde responsabilité, ne serait-ce que dans le domaine de la santé.

Interrogé dans *Le Figaro* par Alexandra Michot, le nutritionniste Jean-Michel Cohen a lancé cet avertissement : « L'absence de toute mastication pose problème. C'est une étape essentielle qui permet d'enduire la nourriture d'enzymes qui vont faciliter la digestion. L'action des mâchoires va également envoyer un message de rassasiement au cerveau. Enfin, ne pas oublier la fonction organoleptique de la mastication sans laquelle il n'y a pas d'effet sensoriel prolongé. »

Autrement dit, la nourriture liquide signe, à long terme, l'arrêt de mort

de la gastronomie. Voici d'ailleurs une question à poser aux astronautes qui passent des semaines ou des mois – bientôt on calculera en années – à suçoter des nourritures sans consistance : Y prenez-vous plaisir ? Vous sentez-vous différent ?

Si, heureusement, cette perspective désastreuse ne me fait pas broyer du noir, c'est parce qu'en relisant les merveilleux *Tableaux de Paris*, de Louis-Sébastien Mercier, j'y ai trouvé ceci : Marie-Antoinette, à la table royale, souffrait parce que « le mouvement de ses mâchoires déformait son joli visage ». En public, elle ne faisait donc que semblant de manger. Et Mercier d'ajouter qu'à l'instar de la reine toutes les dames de la Cour trouvaient ignoble de mâcher comme le vulgaire. En conséquence, on leur servait bouillies, consommés et mousses de légumes auxquels on avait procuré le goût de poisson. « On vous avale un aloyau réduit en gelée. L'on ne veut point que sa bouche travaille comme celle d'une harengère avec un morceau de viande. L'on arrivait à ne plus très bien savoir ce que l'on mangeait réellement. »

Cela se passait il y a quelque deux cent trente ans.

Luxe (Faux)

L'autre jour, m'arrêtant devant la vitrine de Pétrossian, mon attention a été attirée par de bien étranges pots de caviar. Ils étaient tellement minuscules qu'il aurait fallu une loupe pour les examiner. N'en n'ayant pas sur moi, je suis entré dans la boutique pour m'informer. Oui, il s'agissait bien de caviar mais, tenez-vous bien : 12 grammes par pot… Une misère qui coûtait malgré tout soixante euros la paire.

Un souvenir me revint à l'esprit : le fameux bal Bestégui, à Venise, en 1952, où nous étions priés de nous servir à la louche dans des saladiers d'argent massif, emplis à ras bord d'énormes grains du plus précieux des belugas. Il y a beau temps que les saladiers du palazzo Labia sont partis aux feux des enchères et que le faux luxe a pris la place du vrai.

Quelque temps avant sa disparition, j'avais convié à déjeuner mon ami Jean-Paul Aron, l'auteur du mémorable *Mangeur du XIX^e siècle*, délicieux dandy qui pensait à gauche, salivait à droite, et dont la conversation subtile et inépuisable était un constant régal. J'ai conservé la transcription de ce débat amical (Talleyrand disait qu'il n'était « de débat intéressant qu'entre gens du même avis »).

C. M. : Cher Jean-Paul, les magazines en sont pleins : le mot luxe nous envahit de tous côtés. On le trouve même dans les grandes surfaces, au moment des fêtes. Le luxe se démocratise et on se l'imagine à la portée de tous.

J.-P. A. : C'est une imposture. Vous savez bien que le luxe est mort !

C'était d'ailleurs la réflexion que je me suis faite, l'autre semaine, en revenant de New York ; jamais Valery Larbaud n'aurait trouvé à loger son Barnabooth à l'aéroport Charles-de-Gaulle. Le luxe n'avait de sens que dans une grande échelle des conditions et supposait une distance économique radicale entre les moins favorisés et les autres. Or, bien évidemment, ce n'est plus le cas.

C. M. : En tant que progressiste, vous devez vous en réjouir ?

J.-P. A. : D'un point de vue politique, oui. Du point de vue esthétique, non. La formule de Baudelaire « luxe, calme et volupté » renvoyait à l'idée de dandysme, c'est-à-dire de la distinction. Le luxe n'existait que dans le monde de la distinction et aujourd'hui, il n'y a plus de distinction. Regardez Fauchon et Hédiard. Ce qui les distinguait jadis était la rareté, le caractère exclusif de leurs produits exotiques. On les trouve maintenant dans n'importe quel supermarché. Appelez-les comme vous voulez, ce ne sont plus, en tout cas, des produits de luxe.

C. M. : Quel que soit leur prix ?

J.-P. A. : Le prix n'a rien à voir avec la fortune. Il ne suffit pas d'avoir de l'argent pour créer du luxe et d'ailleurs quand l'argent est le moteur du faste, il n'y a plus de luxe. Celui-ci, pour être vrai, suppose le silence sur les moyens financiers qui l'entourent. Il a besoin de discrétion et non d'étalage.

C. M. : Vous tenez des propos bien aristocratiques !

J.-P. A. : Il ne peut, en effet, y avoir de luxe véritable que dans une représentation aristocratique du monde et je dois confesser que, malgré mes convictions de démocrate, le luxe me séduit profondément. J'estime même que l'absence de luxe révèle un profond avachissement de la société.

C. M. : Vous connaissez la formule de la grande romancière norvégienne Sigrid Undset, qui bouffa de la vache enragée avant de devenir célèbre : « Il vaut mieux ne pas avoir assez de ce qui est essentiel que de ne jamais pouvoir s'offrir ce qui est inutile »… Mais, dites-moi, vous dites absence de luxe. Il suffit pourtant de regarder la publicité pour s'apercevoir que tout le monde et n'importe qui essaie de donner à ses produits l'image du luxe, même sans en prononcer le mot, depuis le chocolat à la menthe jusqu'à la bière, en passant par la classe « affaires » sur les avions, le « 40 m^2, pieds dans l'eau » et même les blue-jeans.

J.-P. A. : Il ne peut y avoir de luxe dans la série.

C. M. : Et le prêt-à-porter de luxe ?

J.-P. A. : Dans le meilleur des cas, ce ne peut être qu'un substitut. Le luxe enveloppe la rareté et aussi quelque chose qui permet à son bénéficiaire de se distinguer fondamentalement des autres.

C. M. : C'est tout le contraire qui se produit ! Regardez les sacs, les valises et même les vêtements siglés. Tout le monde en veut, quitte à payer très cher le privilège étrange de faire une publicité gratuite pour un Gucci, un Hermès ou un Vuitton, et d'arborer en même temps que des milliers de gens l'objet qui, prétendument, fait la différence. N'est-ce pas le degré zéro de la vanité la plus niaise ? Le luxe qui fait le trottoir ! Dans ma jeunesse, bien que

je n'eusse que très rarement les moyens de me les offrir, j'éprouvais une véritable fascination pour les beaux livres, à tirage limité, sur papier de Chine ou du Japon, illustrés par de grands artistes. On appelait cela l'édition de luxe. Pendant l'occupation nazie, où le commerce des livres rares marcha fort bien, on a vu apparaître une espèce nouvelle : celle du demi-luxe ; fabriqué le plus souvent avec soin mais avec des tirages qui ne se comptaient plus par dizaines mais par milliers.

J.-P. A. : Cela a marqué, en effet, un tournant dans le luxe de la bibliophilie qui, aujourd'hui, a quasiment disparu.

C. M. : Ma grand-mère maternelle, qui arrivait de Moscou et s'était réfugiée à Paris sans le sou, avait des goûts dispendieux, hérités d'une jeunesse heureuse. Elle disait que le luxe, c'est ce qui vieillit bien et qu'on ne jette pas. Elle disait aussi que le faux luxe, c'était ce qui coûte trop et pas assez. À l'époque des chauffeurs de taxi, anciens officiers du tsar – ils l'étaient tous, à les en croire ! – aucun n'aurait manqué, pour le nouvel an russe, de courir rue Daru acheter son caviar. C'était pour ces malheureux une dépense absolument folle, pour laquelle ils économisaient toute l'année, mais je vous prie de croire que, pas plus que ma grand-mère, on ne leur aurait fait manger, à la place, des œufs de lump, le caviar du pauvre.

J.-P. A. : Et c'est bien pis aujourd'hui. Le faux luxe a tout envahi. C'est l'effet le plus direct de l'« américanisation », un mot utilisé pour la première fois par Stendhal dans *Lucien Leuwen*. Nous vivons grossièrement dans un monde des indiscernables où tout se ressemble. D'une certaine manière, le vrai luxe suppose une marginalité.

C. M. : Et s'il avait tout simplement changé de camp ? L'autre mois, je dînais aux Baux chez Thuillier. Le pâté en croûte, les écrevisses, le filet de rouget, le civet de col-vert, tout était excellent, mais ce qui m'a bluffé, ce fut une assiette de petits pois dont le goût avait la violence propre aux très bons légumes frais, cueillis du matin. J'ai eu le sentiment que, oui, vraiment, c'était cela le luxe : une assiette de petits pois. Je l'ai eu également chez Michel Guérard, Jean Bardet ou chez les Troisgros, notamment le jour où des gitans avaient apporté un plein panier de grenouilles pêchées dans les étangs des Dombes où elles se faisaient de plus en plus rares… Quand je vais en Autriche, j'éprouve le même sentiment devant un plat de truites de torrent, 100 % sauvages et pas nourries à la farine de hareng. Ou encore, en Irlande ou en Écosse quand, par chance, j'y trouve un saumon qui n'est pas d'élevage.

J.-P. A. : J'aurais eu la même réaction que vous et pensé, en effet, qu'ils appartenaient à un luxe réel. Mais avouez que c'est le monde à l'envers. Pour se donner l'illusion du luxe, nous en sommes réduits à le chercher là où il n'était pas. Rappelez-vous les ouvriers agricoles dans le Béarn qui exigeaient qu'on ne leur servît pas plus de deux fois par semaine du saumon des Gaves. Autre exemple, ce merlan chez Robuchon, où nous sommes en train de faire un admirable repas. Du merlan, sur une grande table au XIX^e^ siècle, vous n'y pensez pas !

C. M. : Le goût s'est peut-être affiné et on est en train de découvrir que le luxe, c'est la pureté et la simplicité.

J.-P. A. : J'aimerais vous croire. Mais pour s'en tenir à la gastronomie, c'est le faux luxe qui, avec la grande distribution et le matraquage publicitaire, envahit tout, depuis la truffe « d'été » qui, gustativement, ne vaut pas grand-chose, jusqu'au foie gras en « promotion » ou les fruits standardisés, bien jolis à regarder mais si pauvres à manger. Vous me direz que c'est un grand progrès de mettre à la portée de beaucoup de gens des produits qui s'étalaient hier sur la seule table des riches…

C. M. : Je ne vous dirai rien de tel, cher Jean-Paul, car je pense, au contraire, que cela relève de l'abus de confiance. Pour pousser à la consommation, on fait croire à des gens qui n'en ont pas les moyens qu'ils peuvent vivre comme ceux qui les ont. Et pour y parvenir, on leur refile des trompe-l'œil, des produits de substitution. J'en ai oublié l'auteur mais j'ai retenu son mot qui me paraît sans appel : « Le faux luxe, c'est un chèque sans provision tiré sur l'imaginaire. » Le plus merveilleux dans cette affaire, ce ne sont pas ceux qui produisent ou transforment les produits les meilleurs, les plus rares et les plus coûteux qui gagnent le plus d'argent. C'est tout le contraire. Le coût de la main-d'œuvre, qu'il s'agisse d'un restaurant ou d'un producteur de fruits et légumes de premier choix, les en empêche. À l'inverse, le luxe bidon qui s'adresse à la grande masse est formidablement juteux, si vous me passez l'expression.

J.-P. A. : Notre époque nous conduit vers cette analyse perverse, à savoir que, puisque les bonnes choses les plus simples sont devenues rares, elles se transforment en objets de luxe. C'est là une morale de décadence. L'égalisation des conditions sociales suscite une sorte de mirage au bout duquel la pomme d'Adam et d'Ève finira par nous apparaître comme un luxe ! Ce monde à l'envers est en train déjà de devenir une mode. Si nous en sommes arrivés au point de trouver luxueux ce qui n'est que naturel et nécessaire, c'est que notre civilisation est entrée dans la phase du dérisoire.

C. M. : En somme, les carottes sont cuites ?

J.-P. A. : Globalement, oui, mais à titre personnel, il est toujours possible de se fixer une ligne de conduite. De même que personne n'est obligé de rouler en Rolls ou de manger du caviar à son petit déjeuner et qu'il serait inepte d'en vouloir à ceux qui en ont les moyens, sauf si c'étaient des crapules, il n'y a aucune raison de se laisser attraper par les mirages de la publicité et du climat ambiant. Si on ne peut s'offrir du vrai bon foie gras, on se régale d'un savoureux pâté de lapin et je ne vois vraiment pas où est le problème de se passer d'une misérable langouste congelée ou d'un prétendu chapon, produit en grande série, alors qu'il y a encore tant de bonnes choses authentiques à manger.

Tout le monde se souvient du mot de Winston Churchill : « J'ai des goûts simples. Je me contente du meilleur. » À chacun de nous d'adapter cette merveilleuse maxime aux moyens dont nous disposons.

Macaron

J'aurais beau leur dire et leur redire combien j'aime sincèrement leur ville, si royalement restaurée et délicieusement turbulente de jeunesse, je sais que je vais me mettre les Nancéiens à dos. Mais franchement, plutôt le purgatoire que d'ouvrir à nouveau une boîte de leurs fameux et « authentiques » macarons des Sœurs Macaron, les seuls, si j'ai bien compris, à bénéficier de la clientèle du bon Dieu et de ses saints.

Rien d'étonnant, d'ailleurs, à ce que ce soient des religieuses qui, en 1792, aient inventé rue de la Hache (je n'invente rien) ces redoutables casse-dents, tout plats et tout craquelés : bien que sans référence historique sérieuse, j'ai dans l'idée qu'elles avaient dû vouloir se venger des sans-culottes qui leur avaient fait tant de misères.

Nous leur accorderons toutefois l'absolution car, comme toujours s'agissant d'une recette, la paternité ou la maternité du macaron est aussi masquée qu'une naissance sous X. Bien entendu, puisque, sous la Renaissance, tout ce qui était bon à manger nous arrivait nécessairement d'Italie, le *macarone* – « pâte fine », en vénitien – ne pouvait qu'avoir été transporté sous les jupes de Catherine de Médicis, dont on finira par croire que l'unique vocation de cette jeune princesse était de se déguiser en garde-manger ambulant. Pour tout arranger, on trouva sur ces entrefaites des écrits en provenance de Syrie, authentifiant la recette du macaron, sous le nom de

louzieh, comme une pâtisserie omeyade.

Une fois de plus, l'Orient venait de dézinguer l'arrogance de l'Infidèle quand, grâce à Dieu, les moines bénédictins de l'abbaye de Cormery, proche de Tours, donnèrent de la voix et clamèrent du haut de leur clocher l'origine – la seule, la vraie l'authentique – du très chrétien macaron. Certain frère Jean, expert en friandises, qui vivait en cette abbaye, en des temps « mal précisés », à en croire certains historiens, avait, selon d'autres, tout aussi fiables, fabriqué en l'an 791, très précisément, un petit gâteau à la pâte d'amande, blanc d'œuf et sucre, dont le succès avait été tel qu'on se pressait aux portes du monastère pour en acheter. Preuve s'il en est, ce grandiose poème d'un écrivain local dont le nom demeure encore une énigme :

Frère Jean pour suffire aux commandes du jour
Souvent jusqu'à trois fois devait remplir le four.

Émus par la concurrence déloyale des hommes en robe, les pâtissiers laïcs et sans vergogne se mirent à fabriquer des macarons identiques, comme aujourd'hui les Chinois avec leurs faux Gucci. Le supérieur du couvent, ne l'entendant pas de cette oreille, eut l'idée géniale de placer un sceau d'origine sur les petits gâteaux. Mais quel sceau choisir ? Il décida de s'en remettre à la céleste inspiration de saint Paul, patron de l'abbaye, qu'il pria toute une nuit… Le jour revenu, il rejoignit frère Jean qui préparait déjà sa pâte tandis que chauffait son four. Alors, par miracle, un charbon ardent en sortit qui, brûlant le froc de frère Jean, en dénuda le nombril. Le supérieur, fidèle à sa promesse, décida de prendre l'empreinte du nombril de frère Jean et de présenter désormais les macarons de l'abbaye sous la forme ainsi relevée : une couronne dont le centre évidé a la forme d'un nombril de moine. (Si Gucci avait à sa disposition des nombrils de moine, il y aurait peut-être là une idée à creuser.)

Je vous fais grâce des authentiques macarons de Montmorillon, d'Amiens, de Reims, de Boulay-en-Moselle, de Douai, de Saint-Brieuc, de Niort, de Melun, offerts par les Visitandines au futur Louis XVI et à Marie-Antoinette, lors d'un séjour à Fontainebleau, ou encore de Saint-Jean-de-Luz, où il est reconnu comme un fait historique que Louis XIV en personne en mangea un (serait-ce à l'origine du mauvais état de ses dents ?) à l'occasion de son mariage en 1660.

Haletants d'impatience devant les coups de théâtre de la saga du macaron, j'imagine que vous brûlez d'en savoir davantage. Vous avez parfaitement raison, car le moment est venu de célébrer le formidable coup de tonnerre qui, au début des années 1900, a fait trembler les murailles du macaron impropre à la consommation par tout individu non appareillé de maxillaires en acier.

Cette période de notre histoire est connue sous le nom de « Révolution du macaron parisien ». Sous le coup d'une inspiration fulgurante, un pâtissier, nommé Pierre Desfontaines, qui était, de l'avis unanime de ses

contemporains, une âme sensible, soucieuse de préserver la dentition de la nation française, se dit qu'en accolant deux macarons d'une texture tout à la fois tendre et croustillante, autrement dit normale, et en glissant dans l'interstice une ganache parfumée et fondante, il obtiendrait sans doute une friandise consommable par les personnes de tous sexes et tous âges.

Selon une tradition bien établie, Desfontaines aurait été le petit-fils du pâtissier Ladurée. Or, imaginez-vous que, pas du tout ! Le génial macaronier, selon ses actuels descendants, était un des actionnaires de la célèbre boutique de la rue Royale sous le plafond de laquelle, inspiré par la chapelle Sixtine, version pâtissière, Marcel Proust venait régulièrement tremper une madeleine dans sa tasse de thé.

On frémit à la pensée que cette madeleine aurait pu être un macaron, ce qui aurait eu sans doute un effet sur la place de l'œuvre proustienne dans la littérature française, bien qu'en l'absence d'études sérieuses sur le sujet il soit prématuré d'en mesurer toute la portée.

Finissons-en avec une autre légende. Contrairement à ce qu'on a pu lire dans le *Nouvel Obs*, ce n'est pas le pâtissier parisien Pierre Hermé qui, en 1997, « a relancé le vieux macaron », pour la bonne raison que les macarons de Ladurée n'ont jamais été « vieux » mais toujours excellents, au point de faire traverser Paris à des cohortes de vieux marcheurs et de dames, adeptes enragées du « five o'clock tea » qui pour rien au monde n'auraient raté leur macaron au café, à la vanille, à la pistache, au caramel au beurre salé ou à la framboise, leur religieuse rose ou leur petit sandwich au cresson.

En revanche, c'est bien Pierre Hermé qui, après un long passage chez Fauchon et un autre, plus court, chez Ladurée, avant de s'installer dans ses meubles, est devenu une « idole vivante » pour les Japonais qui font quotidiennement la queue dans ses boutiques pour remplir leur traditionnel sac « Tuto » des dernières créations macaronnières de ce grand visionnaire. En effet, il a été le premier à comprendre qu'au-delà de la gamme habituelle de la vingtaine de parfums dont la pratique était courante, non seulement chez Ladurée mais aussi à La Maison du Chocolat, chez l'excellent Dalloyau et quantité de pâtisseries dans la France entière, il devenait urgent de s'astiquer les méninges si l'on voulait obtenir de pleines pages dans les magazines et un reportage télévisé de cinquante-cinq minutes à « Envoyé spécial ».

En récompense, un succès phénoménal, quasi planétaire, et quand les Chinois s'y mettront, la balance de nos exportations fera un sacré bond. Le macaron est partout, y compris dans les grandes surfaces et les bacs de Picard Surgelés. Mieux encore, si l'on peut dire, Nestlé vient de mettre sur le marché un kit à l'usage des ménagères, avec blanc d'œuf en poudre et autres ingrédients tout aussi « naturels » prêts à l'emploi.

Le macaron « booste » les ventes des pâtisseries et c'est à qui sortira le macaron le plus « hype », le plus tordu, le plus barjot, le plus boyard « kremlin-courchevel-saint-tropez » ou le plus nul, qu'il soit au caviar, à la feuille d'or, au foie gras, à la truffe, à l'encre de seiche, à l'huile d'olive, au pastis, en attendant les macarons « Attitude ricin, navet, chou-fleur, betterave, sardine, champagne Spécial Ricard (quatre mille euros la bouteille) ou jus de cerveau ».

Ringard je suis, ringard je demeure, fidèle jusqu'à mon dernier souffle au macaron café, que j'achète à un petit artisan, Philippe Bertin, sur le marché Jeanne-d'Arc, à Saint-Mandé, qui coûte moitié moins cher que chez les meilleurs et est bien meilleur.

Quand toutes les cogitations macaroniques se seront épuisées, il ne restera plus qu'à relancer le macaron des bonnes sœurs, à se faire claquer les dents mais remboursable par la Sécurité sociale…

Maisons closes

La seule et unique fois où j'ai dîné dans une maison close, celle-ci venait de rouvrir ses volets. Autrement dit, de fermer. Enfin, pas tout à fait, car son honorable patronne, Mme Billy, victime d'une Justice mal intentionnée, avait

décidé en vitesse de reconvertir son « clandé » proche du Trocadéro en un club-restaurant « classieux ».

Cette robuste Bourguignonne qui roulait les « r », à l'égal de sa compatriote, Mme Colette (du Palais-Royal), avait la fibre ménagère et, pendant toutes les années où ses jeunes filles avaient traité le gratin de la IVe République et ses hôtes africains (Mme Claude se réservant la crème de la Ve, avec la bénédiction du ministère de l'Intérieur), elle avait mijoté nombre de bons petits plats de son terroir pour les intimes, conviés les jours de relâche.

Le soir de l'inauguration, il y avait foule dans les salons de l'hôtel particulier de la rue Paul-Valéry et, je vous prie de le croire, triée sur le volet : des hommes politiques, des magistrats, des hommes d'affaires, des avocats, des journalistes et, bien sûr, la fine fleur de la critique gastronomique. Mme Billy avait engagé un petit chef à prétentions culinaires. Erreur fatale car si la bonne dame s'était mise aux fourneaux et avait mitonné ses habituels œufs en meurette, son bœuf bourguignon ou son coq au vin, sa vieille et fidèle pratique, livrée à sa nostalgie, serait revenue dare-dare, et y aurait eu au moins son rond de serviette, faute de ne plus y avoir sa serviette. Victime, hélas, d'une « nouvelle cuisine » mal fagotée par un incapable, Mme Billy dut, à nouveau, fermer les volets de cette aimable demeure.

La cuisine bourgeoise avait toujours été un des points forts des boxons hexagonaux. Il y eut ainsi, à Reims dans les années d'avant guerre, une maison florissante, bien notée par la société champenoise et dont on vantait les deux spécialités : d'une part, une chambre de sous-marin, équipée d'un périscope qui permettait un joli coup d'œil sur le théâtre des opérations des pièces voisines, et, d'autre part, une table de qualité où, bien entendu, les meilleures marques de champagne avaient leur place, en fonction de l'assiduité de leurs dirigeants.

Toutefois, le champion hors catégorie de la restauration lupanardesque fut, sans conteste, le One Two Two, 122, rue de Provence, qui s'offrit, à la suite de la campagne contrariante menée en 1946 par Marthe Richard – laquelle avait elle-même mis la main à la pâte, dans sa jeunesse, en tapinant autour des casernes –, une retraite bien appropriée en devenant le siège du Syndicat national des cuirs et peaux, d'ailleurs toujours en place. Breton, fils d'un alcoolique et d'une paralytique, ce qui lui donnait un heureux départ dans la vie, Marcel Jamet était monté à Paris, avant la guerre de 14, pour faire le julot auprès d'une certaine Fraisette. Au lendemain de la Victoire, la demoiselle, appelée par un grand destin dans les boxons chic de Buenos-Ayres, l'avait lâché et, au cours d'une visite exploratoire au célèbre Chabanais, il avait rencontré la jeune Fernande – qui ressemblait à Edwige Feuillère. Ils s'étaient mariés et ensemble avaient décidé de fonder leur petite entreprise dans un hôtel particulier de la rue de Provence, qui, dans la mouvance du chic anglais, avait pris le nom de One Two Two.

Très vite, la Terre entière s'y précipita : souverains en exercice,

ministres, ambassadeurs, financiers, vedettes du spectacle se croisaient, sans gêne aucune, de deux heures de l'après-midi à cinq heures du matin, excepté la nuit de Noël où ces demoiselles (une soixantaine qui logeaient en ville) étaient priées de regagner leurs crèches respectives, afin de laisser leurs clients assister en famille à la messe de minuit et, ensuite, découper la dinde, au pied du sapin.

On ne venait pas au « One » que pour les curiosités de la chambre africaine, les peaux d'ours de l'Igloo, les cahots du sleeping du Train bleu, les bouées de sauvetage de la plage Van Dongen ou la grande croix de bois du palais des Supplices. On y venait dîner et, tout Paris s'en portait garant, de succulente façon. La salle à manger au décor Années folles portait le nom de Bœuf à la Ficelle, où trônait une table en fer à cheval, avec nappe blanche damassée, porcelaine de Limoges, couverts de grande maison et cristaux de Baccarat, scintillant sous le grand lustre. Cette table d'hôtes accueillait une trentaine de convives, placés sans cérémonial, un secrétaire perpétuel de l'Académie française pouvant se trouver à côté de Mistinguett et un ministre des Cultes, de Joséphine Baker.

Le dîner, servi par de jeunes personnes en déshabillé, talons hauts, tablier en dentelle et camélia dans les cheveux, comportait un menu unique : caviar d'Iran, à volonté, bœuf à la ficelle dont on appréciait l'exceptionnelle tendreté, plateau de fromages et dessert maison qui pouvait être un jour une omelette norvégienne et, un autre, un puits d'amour ou une religieuse. Le tout arrosé de bollinger ou de pommery, mais il suffisait de demander pour qu'aussitôt un latour, un cheval blanc ou un pommard vinssent remplacer le champagne. Pour les alcools, les liqueurs et les cigares, on passait au salon Miami qui, sous une lumière solaire, évoquait un bar, genre Deauville, devant une fresque marine, tandis qu'un pianiste faisait danser les couples au rythme d'un fox-trot, d'un tango ou d'un slow.

L'archevêque de Paris aurait pu être de ces dîners dont jamais un geste ou une parole déplacée ne venaient troubler la bonne tenue. On se trouvait là entre gens de bonne compagnie qui avaient juste besoin, avant ou après le repas, d'un peu de compagnie.

Maître d'hôtel (Éloge du)

Des porteurs d'assiettes, des sonneurs des cloches, voilà ce que sont devenus les maîtres d'hôtel, à en croire les esprits chagrins.

Avant que le grand chef ne devienne l'objet d'un culte, le maître d'hôtel était le roi de la fête et le metteur en scène de la table des rois. Membre de la noblesse, il exerçait des fonctions de service mais n'était pas pour autant un simple serviteur ; il était même un personnage considérable, eu égard au cérémonial en usage à la Cour. Le premier qui consacra à cette fonction un

ouvrage détaillé fut Pierre de Lune, en 1662, avec *Le Nouveau et Parfait Maître d'hôtel*, mais dès le Moyen Âge, certains laissèrent un nom dans l'Histoire, tels Jean d'Aulon, maître d'hôtel et chambellan de Charles VII et fidèle compagnon d'armes de Jeanne d'Arc et, même, à en croire de très mauvaises langues, son ami le plus « intime » ; Jacques Binet, maître d'hôtel du roi et de la reine de Navarre ; Richard Leblanc, celui du duc de Guise ; Jean-Baptiste de Gondi, au service de Catherine de Médicis ; Antoine de Boësset, sieur de Villedieu, qui fut tout à la fois compositeur de musique à la cour de Louis XIII, conseiller et maître d'hôtel du roi ; Pierre de La Porte, gendarme de la reine, promu maître d'hôtel de Louis XIV et à qui succéda le fameux Louis Béchamel, marquis de Nointel, ou bien, enfin, le légendaire François Vatel (de son vrai nom Fritz Karl Watel, d'origine suisse). À cette époque, et il en sera ainsi jusqu'à la révolution de 1789, le maître d'hôtel du roi avait, parmi ses nombreuses occupations, le privilège, à l'ouverture du Grand Couvert, de prononcer les paroles rituelles, scandées avec une majestueuse canne décorée de fleurs de lys d'or : « Messieurs à la viande du Roi », qui annonçaient le défilé des différents plats.

Légendaire de par l'épée qu'il se passa au travers du corps, le soir du 24 avril 1671, mais aussi parce que, trois siècles plus tard, on continue à voir en lui un grand cuisinier, alors que sa place ne fut jamais aux fourneaux mais à la tête de l'intendance du prince de Condé.

Louis XVI eut pour maître d'hôtel un seigneur au nom prédestiné : Philippe Marchant de Varennes… Quant à Napoléon I^er^, il eut la chance que figurât au service de l'ordonnance de la table impériale un grand gastronome, le marquis de Cussy, qui se cassa, toutefois, les dents à faire de son maître un mangeur convenable. Le duc des Cars n'eut pas de soucis de cet ordre au service de Louis XVIII qui, sur ce chapitre, n'avait de leçons à recevoir de personne.

Cessant d'être des seigneurs, les maîtres d'hôtel passèrent de la cour des rois à celle des grandes maisons aristocratiques ou de la haute bourgeoisie, tandis que d'autres, d'humble extraction, se firent un nom dans la restauration de luxe, comme César Ritz qui, avant de fonder, en 1897, le palace de la place Vendôme, avait été maître d'hôtel à l'Hôtel Splendid ; Cornuché qui, avec un sens inné des relations publiques, lança Maxim's et à qui succédèrent d'autres ténors de la profession, tels Hugo et surtout le seigneurial Albert qui n'eût pas déparé, par sa superbe et son art de la distance à la fois respectueuse et méprisante, la cour de Versailles.

De nos jours, le très noble métier de salle part à la dérive, se cantonnant aux seuls restaurants de très grand luxe, et encore… Avec le service à l'assiette, c'en est fini, en effet, des savants découpages et des flambages spectaculaires sous le nez du client. Je ne puis dire que je regrette immodérément cette grande époque où des répliques caricaturales du Roi-Soleil se paraient des plumes du paon pour écraser de leur mépris le petit personnel et exécuter pour leur public des numéros à la limite du supportable.

Je conserve néanmoins certains souvenirs émouvants, comme celui de la préparation de la bécasse par ce jongleur de Mario qui, mi-de Funès, mi-Belmondo, captivait l'attention de la salle entière du Lucas-Carton des années 1960. Mais en même temps, je ne puis oublier certaines séances de pyrotechnie en d'autres lieux, qui, dans une redoutable odeur d'alcool à brûler, me faisaient assister, impuissant, à l'agonie de malheureux loups ou d'innocentes pièces de bœuf. La page est tournée, la cuisine à effets, héritée du Grand Siècle, a pris une barbe et nous n'allons pas pleurer sur les souvenirs de tranchées des maîtres d'hôtel de la vieille école.

Il leur reste en revanche un rôle capital que même le meilleur chef du monde ne saurait remplir. Celui, dès l'entrée, de prendre en main leur client, de l'accueillir si possible dans sa langue et, au minimum, en anglais, de le jauger discrètement, de le mettre à l'aise, sans fondre en courbettes de larbin, d'évaluer son humeur et ses goûts, de l'informer avec précision de la nature des plats sans l'assommer sous le poids d'interminables discours, de le conseiller intelligemment et, pendant toute la durée du service, de veiller sur lui tel un ange gardien, sans pour autant empiéter sur sa liberté et sa tranquillité. Ce que sait rarement faire un chef, avide surtout, de compliments.

Le maître d'hôtel, depuis qu'il a perdu sa queue-de-pie et s'investit de plus en plus dans le rôle d'un directeur de salle, est l'intermédiaire privilégié, irremplaçable, entre le public, la cuisine et la direction. Il doit être tout à la fois un grand psychologue, un connaisseur de la cuisine et une sorte de

gentilhomme policé, sans ostentation, et ouvert, sans familiarité abusive. C'est beaucoup demander à un seul homme qui, souvent, a appris son métier sur le tas. Aussi, quand je me trouve, par exemple, chez Guy Savoy, Taillevent, Laurent, Lasserre, Ledoyen, L'Atelier de Joël Robuchon, à La Tour d'argent, au Pré-Catelan ou au Grand Véfour – je ne puis tous les citer – éprouvé-je une sincère admiration envers ceux qui cumulent toutes ces qualités.

Si l'on peut comparer le restaurant à un paradis (quand il n'est pas un purgatoire…), ce sont eux qui en détiennent les clés, nous en ouvrent les portes et nous donnent des raisons supplémentaires d'y retourner.

Mariage des vins et des plats

Pourquoi l'union d'un vin et d'un plat serait-elle plus aisée à réussir que celle d'un homme et d'une femme ? Chacune est une aventure aléatoire faisant appel à des critères subjectifs et fragiles ; et puis, une liaison furtive et passionnée n'a pas le même parfum qu'un mariage de raison.

Chaque vin a ses nuances, ses arômes, ses goûts propres alliés à la puissance ou à la légèreté, dentelle ou mâche, élégance ou rusticité, finesse ou épaisseur. Il peut être gras ou maigre, plein ou creux, riche ou pauvre. Le chinon a le goût de framboise, le pomerol un parfum de truffe, l'hermitage un bouquet d'iris, d'aubépine et de violette. D'autres sentent l'iode ou la noisette, certains enfin font penser aux sous-bois. Une multitude de composants qu'il faut essayer d'unir à des mets et des plats dont les mélanges de saveurs peuvent être aussi complexes que ceux d'un vin. Alors, union impossible ?

Franchement, je n'ai jamais cru ni souhaité qu'il y ait des accords intangibles et autoritaires entre les vins et les plats. Les bibles de dégustation édictant des règles aussi sacrées que celles de la grammaire et de la syntaxe ont toujours eu pour moi des relents de cour de caserne : « C'est comme ça et pas autrement. » Je ne conteste pas que certains interdits puissent être empreints de bon sens… Celui qui a essayé de boire un vosne-romanée avec une salade de tomates ne risque pas de me contredire. Mais je crois très sincèrement que seul le plaisir est la règle et que, comme pour don Juan, toutes les expériences méritent d'être tentées, quitte à s'y casser le nez.

L'absence de règles intangibles et de canons impératifs ne veut pas dire que tout est possible. Le goût a besoin de normes, et si le musicien a ses notes et sa portée, le peintre ses tubes de couleur, l'amateur de la table, au vieux sens du mot – celui qui aime – doit aussi choisir dans une gamme. Rien n'interdit de boire un château-margaux avec des profiteroles, mais on peut vous assurer que vous seriez dans l'erreur.

Dans le mariage des vins et des plats, il existe non une règle mais un champ d'expériences assez bien délimité où l'on peut faire son choix en toute liberté, qui peut se résumer ainsi : il faut respecter les saveurs. Un respect qui peut se traduire par l'équilibre, et c'est la tradition classique. On recherche alors la fusion et, en tout cas, la complémentarité. On associera la truffe avec le pomerol, tout simplement parce que son nez rappelle celui du champignon noir ; les huîtres avec un vin iodé comme le muscadet ; un plat à la crème avec un blanc gras et séveux, etc. Il s'agit alors de pratiquer, comme dans la haute couture, le ton sur ton dans un camaïeu de saveurs.

À l'inverse, l'union d'un vin et d'un plat peut se trouver dans le

contraste, l'opposition des saveurs qui libère une jouissance d'une nature particulière. On ne recherche plus le fondu mais au contraire le choc qui permettra de sublimer ces goûts : la finesse étant, bien sûr, de ne pas les détruire. C'est là où tout se complique car les rencontres sont difficiles et rares, mais quelle réussite lorsque l'union est féconde : que ce soit le foie gras avec le xérès fino ou le roquefort avec le porto qui ont déjà pris place parmi les classiques !

Ne vous étonnez pas si vous ne réussissez pas au premier coup.

Vous sentez-vous l'humeur d'ouvrir une bouteille de pommard d'une année riche, si vous êtes assis en plein été à l'ombre d'une pergola, le mercure flirtant avec les 30 ˚C ? Parions qu'un bon rosé bien frais vous comblera et pourtant, l'hiver, ce même pommard vous ravira. L'organisme joue le rôle de baromètre en fonction de la température extérieure, et le plaisir d'un accord entre un vin et un plat varie très sensiblement en fonction des saisons. Le froid nous pousse vers des vins chaleureux, généreux et pleins de sève ; l'été, en revanche, on va plus volontiers vers des vins dépouillés et moins riches.

C'est pourquoi j'ai en horreur l'expression « petit vin ». Il n'y a pas de petits vins. Chaque vin a sa saison et son moment privilégié. À nous de les découvrir en fonction de notre propre rythme biologique. Après tout, on n'est pas obligé d'aimer le champagne à neuf heures du soir ; en revanche, je peux fort bien m'en délecter à onze heures du matin ou à minuit, dans ma cuisine, en rentrant du cinéma.

Les vacances, les déplacements d'affaires sont un dépaysement, il faut que la table le soit aussi, quitte à s'asseoir sur certains principes sacro-saints. Boire du graves sec en Aquitaine, du seyssel ou de la roussette en Savoie, du fitou dans le Roussillon, du vin de paille dans le Jura, du tavel dans le Gard, du saint-mont dans le Gers, du vouvray dans le Val de Loire, du jurançon dans les Pyrénées ou du pinot noir en Alsace fait partie intégrante du plaisir des voyages. Un vin qui s'inscrit dans un paysage procure des petits bonheurs dont il n'est pas sûr qu'on les retrouve en buvant, par exemple, un jurançon en Alsace ou un gewurztraminer dans le Béarn.

La tradition ou plus simplement l'habitude veut que l'on choisisse les vins après avoir établi son menu. Il m'arrive de faire l'inverse en appelant le sommelier avant le maître d'hôtel, et neuf fois sur dix j'en suis enchanté. (Le sommelier également, quand il est aussi futé qu'un Éric Mancio chez Guy Savoy ou un Philippe Bourguignon chez Laurent.)

L'interversion requiert toutefois une grande éducation et bon nombre de connaissances sur les vins que je ne prétends pas posséder, et j'en suis assez malheureux. Si j'avais à refaire toute une vie « à table », je commencerais par l'étude du vin – qui suffit d'ailleurs à emplir une existence. Le monde de la cuisine me paraît limité et même un peu exigu, comparé à l'univers du vin qui me donne le vertige. Chaque fois que j'ai l'occasion de me trouver en présence d'un vrai connaisseur – viticulteur, œnologue, critique –, le vieux monsieur que je suis, qui, pourtant, a descendu pas mal de milliers de

bouteilles dans sa vie et participé à des centaines de dégustations à l'aveugle, se sent comme un petit garçon qui n'en finira jamais d'apprendre.

Cela dit, cela vaut la peine de forcer son talent. Le plus simple est de commencer par s'exercer chez soi avec des crus que l'on connaît bien et, après quelques essais, il n'y a aucune raison pour que l'on n'arrive pas à dresser un menu qui se tient, autour d'un ou deux vins.

Il me revient un souvenir vieux d'une vingtaine d'années qui mérite d'être conté. Il est lié à une jeune Américaine de Brooklyn que j'avais rencontrée chez Georges Dubœuf, à Romanèche-Thorins. Elle venait de remporter à New York la première place à un concours d'amateurs de vin, contre plus de deux mille candidats. Sa récompense était un voyage en France avec son mari pour une randonnée à travers des vignobles de son choix. Julie Weinberg – un nom prédestiné ! – était une institutrice de trente et un ans, littéralement folle de vin. Sa passion s'était révélée sept ans plus tôt lors d'un dîner d'anniversaire où elle avait, pour la première fois de sa vie, trempé ses lèvres dans un verre de pommard.

« Jusque-là, expliquait-elle, Charles, mon mari, et moi, nous ne connaissions que la sangria et les petits vins sans nom, achetés au supermarché. »

Subjugués, ils sont entrés aussitôt dans cette religion dont ils ignoraient les rites et les usages. Elle, une charmante brunette et lui, un barbu au visage d'intellectuel, étaient instituteurs dans l'un des quartiers les plus pauvres de Brooklyn, où ils enseignaient l'anglais à des Portoricains et de jeunes Blacks qui n'en avaient rien à faire. Ils engloutirent la majeure partie de leurs modestes ressources dans la constitution d'une cave de fortune, aménagée dans leur appartement de trois pièces vite envahi par les casiers à bouteilles qui leur laissaient juste l'espace suffisant pour dormir et prendre leurs repas.

Chaque jour, en fin d'après-midi, ils se livraient à un rite immuable, que même un Woody Allen n'aurait pas songé à mettre en scène. Ils se déshabillaient, des pieds à la tête, et revêtaient chacun un tablier de sommelier. Ensuite, ils choisissaient après une patiente réflexion une bouteille qui allait constituer l'ornement majeur de leur dîner. Il ne restait plus à Julie qu'à tirer du congélateur le plat tout préparé qui irait le mieux avec le vin. La cérémonie pouvait alors commencer. C'était bien une cérémonie. Bien que Juif pratiquant, Charles Weinberg avait pris ses distances avec le vin kasher mais posait néanmoins sur sa tête la kipa rituelle, allumait les bougies du chandelier posé sur la table, et le repas commençait.

Ils n'avaient pas les moyens d'avoir des invités mais de temps en temps le frère de Julie, « parce qu'il comprenait ces choses-là », était convié à partager leur repas. Le vin était versé religieusement dans des verres adaptés à son origine et chacun inscrivait sur une fiche ses impressions de dégustation. Bue jusqu'à la dernière goutte, la bouteille du jour était leur seule nourriture, en dehors du plat que Julie avait passé au micro-ondes. Ils n'avalaient rien d'autre, pas même un petit déjeuner.

À la fin de son récit, je me souviens d'avoir demandé à Julie : « Vous avez des enfants ? — Non », m'avait-elle répondu.

Les Weinberg avaient fait du vin leur message d'amour sur cette Terre.

Il ne m'est jamais venu à l'idée de prendre exemple sur ces deux disciples peu ordinaires de la communion par le vin ; toutefois, au hasard de quelques expériences, je suis tombé sur des unions plus ou moins irrégulières mais des plus heureuses.

La tradition n'est pas nécessairement stupide, mais j'avoue prendre plaisir à lui être infidèle. Parlons du vin blanc et du poisson. On est sûr de ne pas se tromper en accompagnant un poisson grillé ou poché avec un pouilly fumé, un meursault ou un cassis, mais il est aussi vrai que tous les poissons, sauf s'ils sont accompagnés d'un beurre blanc, se marient parfaitement avec un vin rouge léger – de Loire, par exemple – servi frais. Un pinot noir au service d'un sandre ou d'un saumon rôti, l'accord est parfait. À l'inverse, je fais mon bonheur avec une potée au chou d'un vin blanc sec, de type chardonnay, et si l'on me sert de l'eau avec des asperges, au prétexte que c'est le seul liquide qui leur convient, je proteste : essayez donc un muscat d'Alsace et vous m'en direz des nouvelles.

Pareillement avec les cuisines indienne, asiatique et marocaine, riches en saveurs d'épices, de fruits et de fleurs, le rosé, même un bon tavel, que l'on se croit obligé de recommander, me fait fuir, alors qu'un gewurtztraminer m'emballe. J'ai noté également que le curry forme un très joli couple avec un blanc de cépage viognier, pas trop parfumé, ou bien avec un champagne vieux de dix ou quinze ans. D'ailleurs, blancs ou rouges, je suis persuadé, après maints essais, que ce sont les vins de la vallée du Rhône qui s'appareillent le mieux à ces cuisines exotiques.

Pendant longtemps, j'ai cru bien faire en choisissant systématiquement pour un gibier en sauce quelque vin rouge âgé. C'était une erreur. Un vin rouge, oui et puissant, très certainement, mais jeune car il communique sa fraîcheur au plat qui en a bien besoin.

L'usage est bien établi d'offrir avec un foie gras en terrine du sauternes ou du monbazillac. L'ennui est que le foie gras arrivant le plus souvent en début de repas, le moelleux de ces vins gâche le cours de la symphonie. Un inconvénient que l'on évite avec un bordeaux rouge, ou un bouzy, également rouge, à boire frais, ou bien encore un champagne chardonnay. En revanche, sur une glace, un sauternes ou, plus modestement, un sainte-croix-du-mont ou un loupiac, ne laissent que de bons souvenirs. La viande de veau, croit-on, appelle le blanc. Je dirais au contraire qu'avec des paupiettes, par exemple, il n'est pas de meilleur choix qu'un vin rouge léger, de style irancy, saint-nicolas-de-bourgueil. J'ai parlé précédemment du grand plat qui a fait un peu de la renommée d'Alain Senderens, à L'Archestrate : le fameux canard Apicius au miel et aux épices. Eh bien, aussi surprenant soit-il, c'est un banyuls qui l'emporte, sans coup férir. Enfin, l'obsession d'un prestigieux bourgogne avec un morceau de brie est une absurdité. En règle générale, les

tanins du vin rouge ne réussissent pas du tout au fromage. À part un beau médoc qui se marie merveilleusement avec un saint-nectaire, c'est le vin blanc qui remporte, à tous les coups, la palme de l'harmonie, qu'il s'agisse d'un quart-de-chaume ou d'une vendanges tardives avec du roquefort, d'un condrieu avec un livarot, d'un chignin avec le gruyère ou d'un vouvray sec avec un fromage de chèvre.

Je n'ai toujours pas découvert comment bien terminer un repas, à moins d'avoir adopté un vin unique. Ou peut-être bien que si. Avec un dessert au chocolat, une crème glacée ou même une tarte et a fortiori un baba, je me console les papilles avec un petit verre de vieux rhum.

Il paraît que cela ne se fait pas. Raison de plus…

Marrakech

C'est la plus belle histoire d'amour et de cuisine qui m'ait jamais été contée.

L'histoire d'Aïcha, cuisinière du pacha de Marrakech.

La cuisine marocaine, c'est beaucoup plus que des recettes et même beaucoup plus que de la cuisine. C'est un monde compliqué de secrets, d'intrigues, de recoins sombres, de volutes et d'arabesques, d'yeux de gazelle qui s'embuent dans la fumée du charbon de bois, de bras et de chevilles qui sonnent dans les tintements de l'argent, de pieds nus qui font claquer leurs semelles de bois, de coussins voilés d'or, de chapeaux pointus vernissés – d'où s'échappent, quand on les soulève, des tourbillons de parfums où s'enroulent et se déroulent la rose de Java, le galanga de Chine, le piment de Jamaïque, le curcuma du Penjab, l'anis de Meknès, le piment fort du Sénégal, le safran d'Espagne, l'iris du Haut-Atlas et tant et tant de convois d'épices dont, en s'en gorgeant les narines, on apprend, mieux que dans n'importe quel manuel, la géographie sensuelle des cinq continents.

À l'époque, la médina de Marrakech n'était pas encore la succursale de Saint-Tropez et de Courchevel, avec ses riads léchouillés pour les honneurs d'une photo dans *Côté Sud* ou *Elle décoration*, ses agences immobilières, ses décorateurs froufroutants et ses riches follement excités à l'idée de vivre comme des pauvres, l'argent en plus. C'était une compression grandeur nature de masures à étage, au degré zéro du délabrement, où une population de pauvres gens vivait heureuse dans son malheur.

Suzy Sébillon avait été l'une des premières Européennes que l'idée saugrenue de s'y installer avait séduite. Dans une ruelle dont on ignorait jusqu'au nom, pour la bonne raison qu'on avait omis de lui en donner un, se trouvait, derrière de hauts murs chaulés de blanc, une porte bleue, cloutée, à laquelle il fallait cogner un bon moment avant qu'une jeune *mtâllma*, entortillée dans sa fouta écarlate, ne vienne vous ouvrir. C'est là que Suzy, la

petite Parisienne des Ternes, traitait chaque soir la vingtaine de bienheureux, sur les poufs de sa salle à manger miniature dont le seul décor était sa blancheur étincelante. Partout ailleurs – excepté, bien sûr, sur les bancs populaires des souks ou de la place Djema El Fna –, on mangeait une cuisine marocaine affadie aux goûts des visiteurs étrangers, quand ce n'était pas, dans les palaces, des escalopes viennoises et autres bêtises.

Mais ici, à La Maison arabe, le bonheur était chaque fois au rendez-vous. Cela commençait à se savoir, jusqu'en Amérique, ayant eu la bonne – ou mauvaise ? – idée, l'année précédente, d'inscrire ce paradis perdu sur la liste des « 10 préférés de Gault-Millau » qu'avait publiée *Holiday*, qui était à l'époque le premier magazine américain de tourisme. À la suite de ce coup d'éclat, il s'était même trouvé un collectif de milliardaires de Dallas pour affréter un avion, histoire d'être les premiers Texans à mettre les pieds dans le saint des saints du mouton « mqalli » et du tajine aux artichauts sauvages. Suzy, pas plus épaisse qu'une brochette dégarnie, s'en était trouvée tout à la fois flattée, rassérénée sur son avenir hôtelier qui battait de l'aile, et aussi épouvantée à l'idée de faire de sa maison un restaurant comme un autre.

Tout ce qui arrivait dans les assiettes sortait, en effet, directement des mains de cette maîtresse de maison impérieuse qui menait à la baguette la demi-douzaine de petites servantes qu'elle reléguait aux tâches les plus obscures, ne leur laissant aucune chance de démontrer d'éventuelles capacités culinaires. À l'exception toutefois de la « négresse ». Dans la cuisine marocaine, la « négresse », une femme noire originaire du Sahara, joue un rôle d'importance. C'est à elle, en effet, qu'échoit le privilège exclusif de préparer la bstila. Jamais, depuis le jour où j'ai goûté à la bstila – que nous écrivons pastilla – de La Maison arabe, je n'en ai rencontré de pareille.

Ce plat, qui aurait été inventé dans l'Andalousie mauresque, était laissé, de tous temps, à la dextérité des esclaves noires. Un cadeau brûlant car, en effet, c'est un travail diabolique, qui roussit atrocement les doigts, que de manier ces plaques chauffées à mort par du charbon de bois sur lesquelles on jette la petite boule élastique de semoule de blé dur pétrie, comme pour le pain, qui va alors s'étaler pour devenir une crêpe aussi fine que du papier de soie. Comme il ne faut pas moins d'une centaine de ces feuilles d'une trentaine de centimètres de diamètre pour composer une bstila digne de ce nom qu'on farcira ensuite de petits morceaux de pigeon, d'amandes concassées, de sucre pilé, de sauce aux œufs, de cannelle, de fleurs de safran, de gingembre et d'un mélange savant, – ras el hanout –, d'une trentaine d'épices dont le dosage varie selon la cuisinière, on imagine les souffrances endurées au bout des doigts chaque fois que vient le moment de soulever la petite crêpe brûlante. L'histoire ne dit pas si les esclaves noires avaient le cuir plus épais que la normale mais, de toute façon, il est peu probable qu'on leur ait jamais demandé leur avis sur la question.

Comment la fille Sébillon, une dynastie de restaurateurs bien connus à Neuilly-sur-Seine pour sa spécialité de gigot, avait-elle pu devenir une diva de

cette cuisine marocaine qui, à l'égal de l'indienne, de la chinoise et, bien sûr, de la nôtre, aurait sa place au Patrimoine mondial de l'Unesco ? Tout simplement grâce à une santé fragile et à un médecin qui lui avait conseillé de se réfugier dans un pays chaud et sec. La jeune Suzy, chaperonnée par sa maman, prit donc, avant la guerre, le chemin du Maroc et se retrouva à Marrakech, sans autre but précis que de s'y refaire une santé.

Thami el-Glaoui, ancien protégé de Lyautey et grand ami de la France – en particulier des petites actrices du Boulevard que sa vieille amie Simone Berriau lui expédiait « pour le plaisir des yeux » et plus si affinités –, avait été nommé pacha de Marrakech par un « dahir » de Mohammed V, en 1950. En remerciement, trois années plus tard, le Glaoui, complotant contre son roi, avait obtenu son arrestation et son exil, en compagnie de son fils, le futur Hassan II.

Le pacha régnait en maître absolu sur le Sud marocain quand il fit, un jour, la connaissance de la charmante Suzy qui, sans être un cordon-bleu de métier, avait par tradition familiale la cuisine dans le sang. Leurs relations se faisant de plus en plus étroites, elle prit l'habitude de préparer en son honneur quelques bons petits plats à la française qu'il trouva aussi fort à son goût que la cuisinière. Un jour, il lui fit une proposition : « Il n'y a pas un bon restaurant à Marrakech, en dehors de mon palais. Je vais t'aider à en ouvrir un, enfin digne de la réputation de notre ville. J'en ferai parler et tous les visiteurs étrangers s'y précipiteront. Cherche un emplacement et je te ferai ensuite cadeau de l'une de mes meilleures cuisinières. Tu la garderas aussi longtemps que tu voudras et je te promets qu'avec elle la cuisine du palais n'aura plus de secrets pour toi. »

Le harem du Glaoui avait compté jusqu'à trois cents femmes mais, avec les nouveaux temps qui s'annonçaient, on renonçait à rajeunir les effectifs et on chassait même les plus âgées qui, du jour au lendemain, se retrouvaient libres et désorientées dans un monde auquel elles étaient complètement étrangères. Il était de tradition de sélectionner parmi les plus jeunes filles du harem celles qui, prises en main par leurs aînées, deviendraient cuisinières, se hissant ainsi à un rang des plus enviables, étant en effet les seules à pouvoir accéder aux grandes recettes du palais. Elles étaient à ce point respectées qu'on leur confiait le privilège de faire travailler sous leurs ordres, à des tâches subalternes, les épouses du pacha qui, dix par dix, à tour de rôle, devaient subir pendant quelques semaines leur redoutable autorité. À la moindre maladresse, l'affaire se réglait par une volée de coups de fouet.

Suzy et sa maman se mirent donc en quête d'une maison dans la médina et, après l'avoir mise en état et équipée, elles virent débarquer chez elles une grosse et vieille femme, le corps entortillé d'une longue robe fleurie, relevée en bourrelet sur le ventre, qui, dans le cliquètement de ses bracelets d'argent, répandait autour d'elle les parfums d'épices les plus enivrants.

Aïcha venait prendre possession de son royaume. D'un claquement de mains à l'adresse du cocher et de son aide qui l'avaient voiturée depuis le

palais, elle fit descendre une quantité de caisses et de couffins dont le contenu allait couvrir les tables et emplir les armoires des instruments de son art et de son pouvoir : marmites, daubières et poêles en cuivre, grands plats ronds de terre cuite, poteries vernissées, braseros ambulants, jarres pansues, tamis de cuir percés de trous pour calibrer la semoule, louches et longues cuillères taillées dans le bois, corbeilles en alfa tressé, plateaux de cuivre étamé où cuiront les feuilles de la bstila.

Aïcha connaissait à peine quelques mots de français et, de son côté, Suzy qui avait de l'arabe une pratique courante ne fut pas longue à comprendre qu'il n'y aurait pas à revenir sur le partage des rôles : les cuisines et le marché pour Aïcha ; le reste pour elle… Sous aucun prétexte, elle ne devrait pénétrer sur les terres de la reine Aïcha.

Très rapidement, le nom de La Maison arabe fit le tour de Marrakech et même au-delà. En ce milieu des années 1950, il ne se trouva pas un étranger qui, à peine débarqué, n'implorât Suzy de lui réserver un pouf dans sa petite salle à manger où, de salades de carottes au sucre et à la cannelle, de chicons au jus d'orange, d'aloses farcies de dattes, d'amandes et de semoule, de queues de mouton confites, de tajines de gigot Marrakchi, de tajines de poulet aux citrons, de couscous aux sept légumes et dattes noires du Tafilalet et de tajines au coing et au miel, on passait d'un enchantement à l'autre.

Le temps passant, l'inquiétude chassa l'euphorie des premiers mois. La situation des Français au Maroc devenait de plus en plus fragile et celle du Glaoui pis encore qui, bientôt, disparaîtra définitivement de la scène marocaine. Suzy, prise de panique, s'inquiétait chaque jour davantage : et si Aïcha décidait de la quitter ? Jamais elle ne trouverait du jour au lendemain un talent comparable au sien. Sans Aïcha, La Maison arabe était condamnée. Elle repensa alors à la promesse du Glaoui : « Je te fais cadeau d'une cuisinière qui t'enseignera tous les secrets de la cuisine du palais. » C'était décidé : elle allait devenir l'élève d'Aïcha et ainsi elle pourrait faire face à toute éventualité.

Quand Suzy s'enhardit à franchir la frontière des cuisines pour lui annoncer son projet, Aïcha la mit tout bonnement à la porte. Si jamais elle remettait les pieds là où elle n'avait que faire, la reine abdiquerait sur-le-champ…

À moitié rassurée, Suzy se dit qu'après tout elle n'avait pas le choix, et Inch Allah ! on verrait bien…

Allah allait justement rendre un fieffé service à la patronne de La Maison arabe. En effet, à quelque temps de là, la cuisinière lui annonça qu'il était grand temps pour elle de faire son premier pèlerinage à La Mecque. Jusqu'à ce jour, Aïcha n'avait jamais pris de vacances et avait assuré son service sans la moindre défaillance. Mais l'affaire était d'importance : la maison resterait fermée jusqu'au retour de la sainte femme. Deux mois après la réouverture, Aïcha, très embarrassée, avoua à Suzy que son pèlerinage lui avait coûté très cher et qu'elle n'arrivait pas à rembourser ses dettes :

« Avance-moi de l'argent, s'il te plaît. »

Bonne pâte, Suzy ne demandait pas mieux que de lui donner un coup de main, mais en même temps elle vit le parti qu'elle pourrait tirer de la situation : « Aïcha, dit-elle, tu peux compter sur moi mais de quoi vivras-tu si le salaire que je te donne disparaît ? J'ai une meilleure idée : je paie tes dettes et tu me donnes tes recettes.

— Mes recettes ? répondit Aïcha. Jamais ! »

Un peu plus tard, Suzy remarqua que la cuisinière ne portait plus ses bijoux : « Que se passe-t-il, Aïcha ? Tu les as perdus ? » Après un long silence qui marquait son embarras, elle avoua, la tête basse : « Je les ai vendus. » Puis elle ajouta d'une voix désolée : « Tu sais… si tu veux, je te vends une recette… — Une seule, tu es sûre ? — Oui, une recette. Peut-être, après… Je te dirai. »

Les deux femmes s'entendirent sur un prix et Suzy put ainsi transcrire, dans ses moindres détails, la recette du poulet mfenned qui consiste à plonger un poulet frit dans huit œufs battus, à le remettre dans du beurre bouillant et à recommencer l'opération jusqu'à ce que la volaille se retrouve enveloppée d'une couche bien épaisse et dorée, parfumée au safran, gingembre, coriandre, cumin et soudania.

Huit jours plus tard, Aïcha, dont le visage avait pris une teinte grise, céda une deuxième recette, puis une troisième et ainsi de suite. Mais il n'y avait aucune continuité dans cette pathétique transaction. Il pouvait fort bien s'écouler plusieurs semaines sans que la cuisinière se manifestât, et dans ces moments-là, elle retrouvait sa bonne mine et son appétit.

Le petit jeu dura deux ans. Deux ans au bout desquels Suzy avait engrangé un véritable petit trésor de cent vingt-neuf recettes. Tajines de kefta aux tomates, choua de tête de mouton, langue de bœuf au gingembre, dinde croustillante au miel et au safran, pigeonneau aux nèfles, purée de fèves sèches à l'huile d'olive, poulet sucré aux figues fraîches, gâteaux aux amandes et à la fleur d'oranger, ou bien le fantastique plat de fête du quartier des teinturiers à Marrakech, ce jarret de veau entier fondu lentement avec raisins secs, oignons et épices les plus coûteuses dans une « gdra » en terre cuite enfouie toute une nuit et même davantage dans les cendres chaudes du four en terre… De ces délices et de bien d'autres, elle connaissait par cœur les dosages savants, les combinaisons d'épices, les temps de cuisson les plus minutieux et les tours de main les plus secrets. Elle pouvait appréhender l'avenir avec sérénité : le jour où Aïcha partirait à la retraite, La Maison Arabe continuerait à déployer sa magie comme si rien ne s'était passé. Il n'empêche qu'un détail la taraudait. Aïcha lui avait confié, un jour, qu'elle possédait cent trente recettes. Elle lui en avait vendu cent vingt-neuf : il en manquait donc une.

« Dis-moi, Aïcha, voilà un moment que tu ne m'as pas vendu de recettes. Tu n'en as donc plus ? »

Après un moment d'hésitation, la cuisinière répondit : « Oui… il m'en

reste encore une.

— Apporte-la-moi demain. Je t'en donnerai un bon prix. »

« Les jours passèrent, me raconta Suzy et elle ne m'apportait toujours pas sa fameuse recette. Chaque fois que je revenais à la charge, je la sentais vraiment mal à l'aise. Comme si j'avais voulu lui arracher ce qu'elle possédait de plus précieux au monde. Un jour, n'y tenant plus, je lui demandai : "Aïcha, dis-moi la vérité. Elle a vraiment quelque chose d'extraordinaire, ta recette, pour que tu ne veuilles pas me la donner ?" À ma grande surprise, elle me répondit : "Oh non, pas du tout. C'est juste une recette de pain sucré."

« Le pain sucré à la gomme mastic, pétri avec des graines de sésame et de l'anis vert, poursuivit Suzy, a une place un peu à part dans la gastronomie marocaine : il est considéré comme le viatique des voyageurs. Sur le moment, je n'y ai pas pensé. Ce n'est que plus tard que j'ai fait le rapprochement. Bref, pour en finir, j'ai ouvert mon porte-monnaie et en ai sorti un billet. Un gros billet. "Aïcha, regarde ce billet. Tu m'apportes demain ta recette et le billet sera à toi." Le lendemain, j'avais ma recette, ma cent trentième et dernière recette. Après son service, Aïcha est repartie chez elle comme d'habitude mais l'air plus triste qu'à l'ordinaire. Le matin suivant, pas d'Aïcha. Au bout d'un moment, je commençai à m'inquiéter car elle s'était toujours montrée d'une ponctualité parfaite. J'ai chargé une petite servante d'aller voir ce qui se passait. Elle est revenue tout essoufflée, le visage retourné. Elle avait trouvé Aïcha, gisant dans son lit, raide morte. Sa vie s'en était allée avec sa dernière recette[1]. »

Ménage (Plats de)

Mme Milord à qui une nature espiègle avait offert la même forme de statue-cube, à quatre faces égales, très en vogue sous le Moyen-Empire égyptien, portait sobrement, sans ostentation, une moustache qu'elle rasait une fois par mois. À cette occasion, mon père lui offrait une lame et un ticket de savon à raser, car nous étions encore soumis au régime des restrictions de l'Occupation. En échange, elle nous montait le courrier quand, faute d'électricité, l'ascenseur refusait de décoller. Cet échange de bonnes manières avait établi, bien au-delà des années sombres, un va-et-vient de sympathie entre la loge du rez-de-chaussée et notre cinquième étage, fortement renforcé par les fumets délicieux que cette femme de mérite vaporisait chaque matin dans tout l'escalier.

Mme Milord, qui avait placé ses talents culinaires sous la protection de sainte Bignole, la protectrice des concierges, n'avait pas d'a priori. Elle était tour à tour, selon l'inspiration du moment, poireau-pomme de terre, soupe au chou, miroton, bœuf gros sel, blanquette ou navarin. Parfois, ma mère et elle s'échangeaient des recettes que maman rectifiait à sa façon car cela a toujours

été le bonheur des plats de ménage que de vivre leur vie autonome, d'un étage à l'autre, sans jamais se laisser boucler dans l'uniforme de l'agaçante « grande cuisine », où c'est comme ci et pas comme ça. D'ailleurs, il est bien certain que ces plats-là que l'on dit « simples » n'ont jamais été inventés. Ils sont nés tout seuls par degrés successifs, sans que jamais un homme ou une femme devant ses fourneaux se dise : « Tiens, aujourd'hui, je vais imaginer un boudin aux pommes qui symbolisera la cuisine normande. » Et un autre jour : « Et si je créais un pot-au-feu ? » Personne, bien sûr, n'a inventé le pot-au-feu ni le coq au vin. Mais le vol-au-vent ou les œufs pochés aux fonds d'artichaut, ragoût de ris d'agneau, truffe, champignons, sauce madère (ouf !) ? Carême, bien sûr. Et les sylphides de volaille sauce Béchamel ? Escoffier, hélas ! Et les champignons tournés, et les socles en mie de pain, et les rissoles de foie gras, et le homard Cardinal, poudré de gruyère râpé, et l'agneau mariné façon gibier ?

Francis Amunatégui racontait que, peu de temps après la Libération, un turlupin, du genre conseiller général, eut la grandiose idée de doter le Bourbonnais d'un plat « régional » (le Bourbonnais, paradis naturel de la soupe au chou, de la tourte à la viande, des pompes aux grattons et du fricassin de chevreau avait vraiment besoin de cela…). On envoya une circulaire à des dizaines de chefs qui, aussitôt, se mirent au travail. Le concours eut lieu à Vichy, et la recette primée, célébrée aussitôt par la presse régionale, fut celle du « Poulet Vichy », bourré d'une farce de foie gras, de truffes et de langue écarlate : le type même du plat de concours, le plus cosmopolite, le plus banal, le plus bourratif qui traînait sur le coin des fourneaux des palaces du monde entier.

Bye, bye, Mme Milord ! Bye, bye, chère petite maman, qui, l'une dans la cage de l'escalier et l'autre à la table familiale, transmettaient les humbles et amoureux secrets du hachis Parmentier, de la queue de bœuf et du clafoutis ! Dans les ménages mêmes, les petits plats de ménage ont bel et bien foutu le camp. Les concierges, leurs meilleures vestales, ont été remplacées par des digicodes, et on a n'a encore jamais vu de digicode mitonner une blanquette. Dans les bacs de surgelés, la cuisine de ces femmes qui démontraient leur amour à leur enfant en lui faisant manger ce qu'elles savaient faire de meilleur joue la comédie des étiquettes et des slogans menteurs, et même Mme Maigret n'oserait pas jurer à son Maigret ne jamais lui avoir servi un cassoulet en boîte.

Oui, je sais, les bistrots ont récupéré l'héritage, en ont fait leur fonds de commerce et ce sera notre consolation, mais, trop souvent, il y a trahison. Trahison par la surenchère. Par ce « mieux » dont on sait depuis des lustres qu'il est l'ennemi du bien. Cuisiner comme la Françoise de Proust ou ma petite Mme Milord, cela ne fait pas assez chic. Pour montrer aux foules ce dont ils sont capables, ces héritiers honteux grimpent sur les épaules de la « grande » cuisine. Et neuf fois sur dix se cassent la figure. Ils n'arrivent pas à réussir la « grande » cuisine mais parviennent fort bien à rater celle de

ménage.

Je me rappelle Fernande Allard se confiant : « Les plus sincères veulent trop bien faire. Quand ils préparent un navarin, par exemple, ils n'osent pas y mettre des bas morceaux avec du gras et des os. Ils vont y coller du gigot et de l'épaule mais, je regrette, ça ne sera plus un navarin ! Ajoutez-y une sauce immaculée et des légumes joliment tournés, il y aura toujours des clients pour s'exclamer : "Comme c'est joli ! Comme c'est bon !" mais ce n'est pas pour cela qu'on ne sera pas passé complètement à côté. »

L'âme de la cuisine de ménage n'est pas la plus raffinée qui soit mais c'est la sienne. Qu'elle vienne à manquer et il ne reste plus rien. Les malhonnêtes qui font semblant ou les maladroits qui pensent bien faire ne doivent pas être loin de représenter 80 % de la profession. On baisse les bras ? Pas question ! Vingt pour cent, c'est beaucoup et cela mérite qu'on se batte pour eux. Imaginez une seconde que 20 % des livres qu'on publie soient lisibles, 20 % des films que l'on tourne soient regardables, 20 % des bordeaux et des bourgognes, buvables, et 20 % des juges, irréprochables : ne vivrions-nous pas dans un monde merveilleux ?

Je déteste le cliché du « revisité », qui a tout du gadget et qu'on rencontre à chaque page des magazines. Mais la civilisation bouge. Corrélativement – pas plus mais pas moins – doit bouger la cuisine qu'elle porte et qui, même, la porte. Affiner sans cesse, prolonger dans le même sens, sans trahir et en perfectionnant : c'est ainsi que l'on fait vivre les productions humaines, qu'il s'agisse des idées ou du pot-au-feu. Certes, on ne va pas remettre de force les femmes à leurs fourneaux et, comme son nom l'indique, la cuisine de ménage est leur enfant. Facile, elle l'est et ne l'est pas : il n'est pas besoin d'aller s'offrir des sessions au Ritz ou chez Ducasse pour s'en débrouiller.

En revanche, pour être bonne, elle demande – outre cet « amour » qui est la tarte à la crème d'une littérature lacrymale à deux sous – de l'attention, de la précision, de la rigueur, du coup de patte et une certaine intuition. Bref, il faut s'y tenir, ce qui ne rend pas la vie facile. Et, surtout, il y a un obstacle de taille. L'absence ou la rareté de recettes écrites, autrement que par des cuisiniers qui se mettent, un moment, en congé de « grande cuisine » pour se pencher sur le cas de ces plats de la vie quotidienne et me font quelquefois penser aux dames de la haute société de la Belle Époque qui allaient aux pauvres.

La cuisine de ménage est l'engagement d'une vie, un état d'esprit pétri d'humilité et de modestie qui n'a rien à voir avec les ébats médiatiques autour d'un miroton « à la portée de tous ». Les ouvrages de base destinés aux ménagères se comptent par tonnes : vous y apercevrez, neuf fois sur dix, que le roux y tient le haut du pavé et que les collages y font la loi. Ou bien, au contraire, sous le prétexte d'« alléger », l'esprit même du plat est totalement dénaturé. Ce qui manque le plus est une « littérature rigoureuse » sur laquelle on puisse compter pour préparer une cuisine « orthodoxe » mais soucieuse de

répondre aux exigences de la vie d'aujourd'hui.

Rien n'a été encore fait, me semble-t-il, qui puisse égaler l'introuvable *Les Bons Plats de France* de Pampille, l'épouse de Léon Daudet, la seule femme raisonnable à avoir jamais donné une recette de coq au vin sans champignons, et aussi *Le Livre de cuisine*, d'Alice Toklas, la compagne de Gertrude Stein, complètement toquée mais qui, en Juive américaine fervente de notre civilisation, avait gobé le meilleur de la France comme une huître. Et encore, bien qu'un brin au-dessus de la condition populaire de la cuisine ménagère, *La Cuisine de Caroline*, de Caroline Haedens. Il y a aussi, je sais, les millions d'exemplaires de Ginette Mathiot. Bon… Et encore, le très plaisant *Réussir votre cuisine* de Martine Jolly. Mais, au-dessus de tout trône, depuis 1928, la Bible des Bibles, l'incroyable *Bonne Cuisine* de Mme Saint-Ange.

Je dis « incroyable » parce que ce professeur d'école ménagère a réussi à écrire un roman-fleuve, vrai dans ses moindres détails, éducatif comme un tableau noir devant lequel on se retrouve, en tablier, sur un banc de l'école à écouter la maîtresse vous apprendre où poser ses pieds quand on fait sauter des crêpes, à quel moment on doit mettre en marche la soupe du laboureur, tout ce qu'il faut mettre et ne pas mettre dans le pot-au-feu, comment nettoyer les moules sans les faire tremper, mortifier une épaule de mouton pour qu'elle ne soit pas coriace, maintenir la blancheur d'une tête de veau ou assurer ce triomphe de la candeur que sont les petits pois à la française par l'emploi d'une assiette creuse et d'un demi-verre d'eau…

À l'époque, Mme Saint-Ange y allait lestement avec la farine et se risquait même à enseigner des trucs infâmes comme l'art de rattraper un poisson quelque peu « avancé ». Il lui fallait bien vivre avec son temps. À ces dérapages, il a été mis bon ordre, et plus rien ne s'oppose à ce que les 1 300 recettes et 1 183 pages de ce grand œuvre de l'humanité soient inscrites d'urgence au Patrimoine mondial et apprises par cœur dans les écoles, de la maternelle à l'agrégation de lettres.

Je me permettrai toutefois, afin de passer moi aussi à la postérité, d'apporter ma contribution à cette cause sacramentelle, en attirant votre attention sur la préparation du pot-au-feu.

*

« Je suis las de notre petit pot-au-feu démocratique et bourgeois. »

Alexis de Tocqueville, en s'exprimant ainsi à l'aurore de la révolution qui allait obliger le roi des Français à rendre son tablier, traduisait très exactement une réalité gastronomico-sociale. S'il est vrai que les hommes sont ce qu'ils mangent, le « pot-au-feu du peuple, base de tous les empires », selon Mirabeau, est le symbole exemplaire de ces vertus bourgeoises dont, aujourd'hui, même la bourgeoisie n'ose se parer.

Comme le melon qui inspira à Bernardin de Saint-Pierre une phrase

d'une grandiose imbécillité, il a été inventé par Dieu pour être mangé en famille. C'est le plat des femmes qui tiennent leur ménage et ne revendiquent pas le droit d'aller sur la Lune ; un plat qui demande du temps, de la constance, de la probité, révèle la ménagère soucieuse des désirs de son mari, et, pour reprendre l'expression de James de Coquet, « fume comme un encensoir » au sein des foyers.

Une profession de foi à mettre, aujourd'hui, à l'imparfait ? Oui, sans doute un peu, mais pas tout à fait, à en croire un sondage de la Sofres, en 2006, qui plaçait en numéro un des plats préférés des Français la blanquette de veau, suivie du couscous, des moules-frites, de la côte de bœuf, du bourguignon et du gigot, notre cher pot-au-feu n'arrivant qu'en septième position. Il est vrai qu'un autre sondage le plaçait à la deuxième place, ex-aequo avec la blanquette de veau (22 % des sondés), derrière les moules marinière, grandes gagnantes, avec 26 %. (Tiens, au fait, où est donc passé le steak-frites, grand absent de ces amusettes sondagières ?)

Comme tous les plats qu'on dit simples, le pot-au-feu se prête à toutes les variations imaginables, chacun possédant, bien entendu, la meilleure recette, le plus sage, comme pour la foi, étant encore de ne pas en discuter.

Pourtant, ce plat sage a inspiré un jour à quelqu'un une idée folle.

Le légendaire Dodin-Bouffant à qui Marcel Rouff, écrivain-journaliste d'origine genevoise et grand ami de Curnonsky, a donné mieux que la vie, l'immortalité, offrit à Son Altesse Royale, le prince héritier d'Eurasie, un plat qui trône depuis trois quarts de siècle au sommet de l'Olympe gastronomique : le pot-au-feu Dodin-Bouffant. Son père spirituel en a laissé une exacte description dans un ouvrage fort amusant, *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant* : « Chacun entendait retentir à ses oreilles le son vulgaire, sans gloire et parfumé de graillon de ces trois petits mots : pot-au-feu. […] Il arriva enfin ce redoutable pot-au-feu, honni, méprisé, insulte au prince et à toute la gastronomie, le pot-au-feu Dodin-Bouffant, prodigieusement imposant, porté par Adèle, sur un immense plat long. Le pot-au-feu proprement dit, légèrement frotté de salpêtre et passé au sel, était coupé en tranches et la chair en était si fine que la bouche à l'avance la devinait délicieusement brisante et friable. Le parfum qui en émanait était fait non seulement de suc de bœuf, fumant comme un encens, mais de l'odeur énergique de l'estragon dont il était imprégné et de quelques cubes de lard transparent, immaculé, dont il était piqué.

« Les tranches, assez épaisses, et dont les lèvres pressentaient le velouté, s'appuyaient mollement sur un oreiller, fait d'un large rond de saucisson, haché gros, où le porc était escorté de la chair plus fine du veau, d'herbes, de thym et de cerfeuil hachés. Mais cette délicate charcuterie, cuite dans le même bouillon que le bœuf, était elle-même soutenue par une ample découpade, à même les filets et les ailes, de blanc de poularde, cuite en son jus avec un jarret de veau, frotté de menthe et de serpolet. Et pour étayer cette triple et magique superposition, on avait glissé audacieusement, derrière la chair

blanche de la volaille, nourrie exclusivement de pain trempé de lait, le gras et robuste appui d'une confortable couche de foie gras frais simplement cuit au chambertin.

« L'ordonnance reprenait ensuite avec la même alternance, formant des parts nettement marquées, chacune par un enveloppement de légumes assortis, cuits dans un bouillon et passé au beurre ; chaque convive devait puiser d'un coup entre la fourchette et la cuillère le quadruple enchantement qui lui était dévolu, puis le transporter sur son assiette. »

Nous venons d'émerger, on l'a compris, d'un pot-au-feu « littéraire » qu'il serait vain de chercher sur la carte des restaurants, bien que je me souvienne avoir participé à un déjeuner préparé par un chef parisien pour éblouir la critique gastronomique et qui n'avait, en vérité, ébloui que lui-même.

Autant il est à l'aise chez les bourgeois, autant le pot-au-feu rate son entrée quand il cherche à faire l'artiste, bouquet garni à la boutonnière. Il n'échappe pas de nos jours à l'incontournable rituel du « revisité », ce qui, chaque fois, me fait bien rire. Voilà des siècles que des générations de petites dames en tablier blanc, de mères de famille nourricières, de concierges gourmandes et de cuistots honnêtes, du fin fond des quartiers et des provinces, le visitent, chacun à sa façon, sans avoir droit pour autant à une double page dans les magazines.

Or, il y a quelque chose qui cloche dans le pot-au-feu, y compris celui de Mme Saint-Ange. Au terme de la cuisson, les légumes se retrouvent en purée, et comment faire autrement si l'on veut que le bouillon prenne le goût – absolument nécessaire – des carottes, des navets, des poireaux, des oignons et du céleri-branche, puisqu'il faut faire cuire ceux-ci un bon bout de temps ? Du coup, l'espoir s'envole de les manger croquants, « al dente », ce qui est quand même un vrai plaisir.

Eh bien, moi, je sais.

Pour commencer, on incorporera un bouquet garni très puissant et du céleri, qui iront ensuite à la poubelle. On lavera soigneusement et on pèlera navets, poireaux et carottes dont on enfermera les pelures dans une étamine. C'est cette étamine, bourrée d'épluchures lavées, qui ira dans le bouillon et lui donnera tout son goût. Quant aux légumes eux-mêmes, on ne les versera dans le récipient qu'en tout dernier lieu afin qu'ils conservent leur saveur, leur croquant et leur caractère.

Cela fera, croyez-moi, un pot-au-feu réellement fantastique et de surcroît le plus authentique qu'on puisse manger. (Honte, mille fois honte au *Larousse gastronomique* qui, dans un coup de folie, ose parler de toasts et de fromage râpé !)

Un aveu, à présent : ce n'est pas de Mme Milord ni d'une de ses honorables collègues que je tiens cette révélation majeure. Mais d'un homme : le délicieux cuisinier des Semailles, Jean-Jacques Jouteux, qui après nous avoir fait le mauvais coup de quitter Paris pour la Côte d'Azur nous revient

aujourd'hui au « 153 rue de Grenelle ». ll me faut toutefois préciser que ce tour de main génial il l'avait sorti de la poche du tablier de sa vieille copine Georgette Descats qui disait, en parlant de ces plats de ménage qu'elle adorait : « Tu vois, petit, cette cuisine-là, on peut la tutoyer. »

Moléculaire (Cuisine)

Je ne souhaite pas à la cuisine moléculaire une disparition aussi explosive que la cuisine futuriste de Jules Maincave (voir l'article *Arômes*), mais il est permis de s'interroger sur sa longévité. En tout cas, il ne faut pas compter sur Ferran Adria et sa célébrité mondiale pour prolonger au-delà du raisonnable sa déjà problématique existence. Le Salvador Dalí de la cuisine catalane n'en peut plus de la réputation qu'on lui fait d'avoir été à l'origine de la fameuse vague moléculaire. Non seulement il s'en défend comme un beau diable mais, en plus, il y voit « ni plus ni moins une opération marketing lancée par les médias ».

Qu'on se le dise : quand il a créé en 1998 la gélatine chaude, après avoir découvert la capacité de l'agar-agar à supporter les hautes températures, ou bien quand il utilise, comme aujourd'hui, de nouveaux hydrocoloïdes (émulsions ou gélifiants), « affirmer que c'est de la cuisine moléculaire, c'est tromper les gens ».

Marc Veyrat, à qui l'on fait également porter le chapeau (avec le « savoyard » qu'il a en permanence sur la tête, cela fait deux, ce qui est beaucoup pour un seul homme), va encore plus loin puisque, à ses yeux, la cuisine moléculaire, ça n'existe pas. Et voilà que même Pierre Gagnaire, l'un des premiers à avoir surfé, avec son ami Hervé This, sur la « vague moléculaire » se tire des flûtes, prudemment, en multipliant les déclarations du genre : « Il ne faut pas s'enfermer dans le moléculaire » ou « N'en faisons pas une religion ». C'était bien la peine de nous en mettre plein la fiole avec les perles d'alginate, les sphères de menthe et le chlorure de calcium…

Restent sous la bannière, fidèles à la cause, une petite cohorte de jeunes chefs, éparpillés à travers la France, qui suivent le train, sans trop savoir de quoi il retourne mais pas mécontents d'être « dans le coup » aux yeux d'une certain presse, qui continue de prendre la chose très au sérieux, jusqu'à consacrer des pages et des pages au « moléculaire chez soi » qui me fait irrésistiblement penser à la panoplie du parfait petit chimiste de ma jeunesse, cause de tant de dégâts dans la cuisine de maman, de sourcils roussis et de verres brisés.

Moléculaire : le mot est à la cuisine ce que l'existentialisme fut au Saint-Germain-des-Prés de l'après-guerre : un slogan posé au-dessus d'un gouffre d'ignorance. Pour le peu de public qui s'y intéresse (de loin), le moléculaire, c'est, en gros, de l'azote, de l'espuma, du packo-jet, autrement dit, de l'air, du

vent, de la pompe à vélo. Et aussi un truc formidable qui permet de faire vingt-quatre litres de mayonnaise avec un seul jaune d'œuf. Une aubaine pour la ménagère qui devra toutefois résoudre ce petit problème : où est-ce que je vais bien pouvoir garer vingt-quatre litres de cette fichue mayonnaise ?

Évidemment, devant une chantilly de foie gras, à base de gélatine, servie dans un verre, des concombres au campari, un bouillon de poule à l'émulsion mousseuse d'huile d'olive, une gelée de thon et d'olives vertes au jus de framboise, un magret de canard laqué à l'alginate de sodium, une glace à l'azote liquide, une gelée de pétales au coquelicot ou un sorbet d'endive au saké, on a envie de se dire : sacré Jules ! le Maincave n'est pas mort. Tout a commencé, dans les années 1980, par le mouvement de curiosité qui a poussé quelques scientifiques, passionnés de cuisine, à essayer de comprendre le pourquoi et le comment des réactions physiques et chimiques qui se produisent lors de la transformation et la cuisson des aliments. Parmi eux se trouvait un garçon enthousiaste et chaleureux, nommé Hervé This, chimiste de formation et journaliste scientifique de profession. Il a accompli un travail formidable en déblayant un terrain à peu près vierge, puisque, en effet, la quasi-totalité des cuisiniers (à part Olivier Roellinger qui a étudié la chimie, et deux ou trois autres, dont Michel Guérard) se taperaient un zéro à l'oral si, par exemple, on leur demandait : « Pourquoi ajoute-t-on du vinaigre dans l'eau quand on poche des œufs ? » « Pourquoi la noix muscade n'a de goût que réduite en poudre ? » « Pourquoi certaines molécules ont, selon les individus, une saveur à la fois sucrée et amère ou seulement sucrée ou seulement amère ? » « Pourquoi la langouste et le homard rougissent-ils quand on les ébouillante ? » « Pourquoi le goût s'émousse-t-il quand on mange ? » « Pourquoi la croûte de pain a-t-elle plus de goût que la mie ? » « Pourquoi met-on de l'huile sur un gigot avant de l'enfourner ? » « Pourquoi le jaune d'œuf cuit-il après le blanc ? » « Pourquoi, quand on nourrit la viande d'un jus corsé, le volume n'augmente pas ? » « Pourquoi faut-il frire dans beaucoup d'huile ? » « Pourquoi le chou-fleur ne doit-il pas trop cuire ? » « Pourquoi laisse-t-on la pâte à tarte reposer avant de la mettre au four ? » « Pourquoi le jus de citron fait-il prendre les confitures ? »

Oui, pourquoi ? Pourquoi ? Pourquoi ?

En éventant les « secrets de la casserole » (c'est le titre de l'un de ses ouvrages, chez Belin), Hervé This est sorti vainqueur d'un quiz tout à fait passionnant qui, toutefois, n'a rien révélé de neuf à la grande industrie, laquelle, depuis des décennies, investit énormément de temps et d'argent dans la chimie alimentaire. Et, à la limite, à part le profit intellectuel qu'ils peuvent tirer de ces recherches, on peut se demander leur effet réel sur des gens qui, à leurs fourneaux, en savent au moins autant, à force d'observation et de pratique quotidienne, que les savants dans leurs laboratoires, même s'ils n'ont pas les mots pour l'expliquer.

Quand, par exemple, vous faites infuser une gousse de vanille dans de l'eau, y faites fondre du sucre et y ajoutez un gélifiant, en portant la

température à 90 °C, vous obtenez une gelée d'eau sucrée à laquelle vous ajoutez des morceaux de fruits, et vous savez quoi ?

Eh bien, comme Monsieur Jourdain faisait de la prose, vous venez de faire de la cuisine moléculaire.

Nous voilà bien avancés… D'ailleurs, je fais le pari que, d'ici à deux ou trois ans, les médias auront trouvé autre chose à se mettre sous la dent. Pour le moment, nous en sommes au stade où les industriels du gadget s'efforcent, sur Internet, de vendre aux gogos des kits de cuisine moléculaire « à la portée de tous » qui finiront leur carrière, comme tous les joujous dont on se lasse, dans un placard.

Mais, à propos, la seule bonne question ne serait-elle pas : la cuisine moléculaire, c'est tout à fait passionnant, sur le plan intellectuel, mais est-ce meilleur ? Mille fois d'accord avec François Simon qui a écrit dans *Le Figaro Magazine* : « À force d'extraire les goûts, les chefs s'extraient eux-mêmes de la gourmandise. Ils se transforment en chiens savants, font du spectacle et oublient ce que nous attendons tous de l'assiette : la gourmandise, l'appétit. » Et avec Maurice Beaudouin, le Sage d'entre les Sages, qui nous fait nous gondoler en se moquant : le terme de « cuisine moléculaire », rappelle-t-il, est déjà « obsolète », et désormais il faut parler de « cuisine techno-émotionnelle », de « constructivisme culinaire » et, allons-y gaiement, de « déconstructivisme »…

Mots de la faim

Si nous nous révélons plutôt adroits dans l'art de déguster, sommes-nous assurés de toujours savoir ce que nous mangeons ?

La gourmandise a son vocabulaire et celui-ci est si vaste, si mystérieux qu'à la lecture d'un petit livre fort plaisant[2] j'ai pris connaissance avec effroi de l'étendue de mon ignorance. Certes, je ne l'avais pas attendu pour savoir que l'onctueux aligot dont me régalait à Laguiole la maman de Michel Bras est un mélange de purée de pomme de terre, de tomme et d'ail, que la béarnaise n'a pas vu le jour dans la circonscription de M. Bayrou mais au pavillon Henri IV, à Saint-Germain-en-Laye, ou que la religieuse ne doit rien au sulfureux Diderot mais plutôt à sa forme et à sa couleur, rappelant les robes de bure des nonnes.

En revanche, je me demande comment j'ai pu vivre si longtemps en ignorant tant de choses essentielles. Comme, par exemple, que piafer est manger sans appétit, qu'un millefeuille contient 4 374 feuillets, ou que toutes les fois où je me tape un saucisson à l'ail, je croque des cornichenouilles, croyant avaler des cornichons. Ou bien encore que le boun diou n'est pas le dieu de mes chers Gascons mais le plus gros des boudins et que le bibichiolo n'est pas un chapeau écolo mais désigne, dans le Languedoc, tous les mets

destinés à donner soif : lapin en sauce, charcuteries fortement relevées, etc.

J'ai rempli ainsi mon panier de mots rares, croquants, craquants, pétillants ou même à la limite de l'inédit, et vous conseille d'en faire autant, ne serait-ce que pour échapper aux humiliations qu'inflige la fréquentation des restaurants. Rappelez-vous l'air condescendant du personnel ou celui faussement indulgent du patron quand vous avez confondu sauce Périgueux et sauce périgourdine, et cette autre fois où l'on vous a expliqué patiemment, comme à un enfant, la différence entre un alicot (ragoût d'abats de volaille) et un haricot (ragoût de mouton).

Que de belles et sournoises revanches en perspective ! Ainsi, en Provence : « Garçon, apportez-moi des museaux de chat… Quoi ? Vous ignorez le nom des artichauts nouveaux ? » En Normandie : « Du camembert ? Non, sincèrement, je préfère l'angelot. Vous n'en avez pas ? Et ceci, sur votre plateau, ce n'est pas du pont-l'évêque ? Eh bien, c'est de l'angelot. » Dans le Berry, vous triompherez en demandant un jau – autrement dit, un coq en barbouille, et dans les restaurants chic de Cannes ou de Nice, vous sèmerez la panique en exigeant des chichi fregi (beignets à la farine de pois chiche) dont ils n'ont jamais entendu parler. Dans l'Ain, vous collerez Georges Blanc avec un « Bonjour, mon oncle ! » : celui qui formulait le premier ce salut au moment des Rogations recevait un chausson aux amandes, surnommé « Bonjour mon oncle ». Chez Marc Meneau, à Saint-Père-sous-Vézelay, la commande d'une picoulée (bouillie du Morvan, à la farine de sarrazin) ne manquera pas de faire son petit effet. À Bordeaux, vous en ferez sécher plus d'un en commandant une douzaine d'anges à cheval (huîtres chaudes posées sur des tranches de lard). Dans le Morvan, si, vous escrimant avec une pièce de bœuf duraille, vous vous exclamez : « Dites-moi, c'est de la chichine ! » et qu'on vous réponde : « Ah non, monsieur, c'est du charolais ! » prenez la peine d'expliquer au patron que la chichine, ce n'est rien d'autre qu'une mauvaise barbaque. Chez Léon de Lyon, la meilleure table traditionnelle de la cité des Gaules, étonnez-vous de ne pas trouver sur la carte de doigts de morts. Mais si vous dites des salsifis, vos voeux seront certainement exaucés. Dans les Landes, la gola (morceau de gorge du porc) rendra perplexe Michel Guérard et, dans le Languedoc, votre désir bien naturel de manger une sauce aux briques se heurtera à l'ignorance de ceux qui ignorent qu'il s'agit d'un mélange – légérissime – de confit de canard, de boudin, de saucisson, de tomate et d'ail dans une sauce épaissie – pendant qu'on y est – par des miettes de pain rassis (ces fameuses briques).

Dans le Poitou, le jésuite (dindonneau) risque de se faire un peu prier mais les catins (petits gâteaux régionaux) accourront avec empressement, et en Vendée, quand vous commanderez des asperges de cordonnier, il se pourrait qu'on vous apportât soit des asperges, soit une paire de vieilles godasses, mais non le chou vert que vous aurez réclamé. À Cancale, Olivier Roellinger courra se renseigner après que vous aurez exprimé votre souhait de pèlerines à la nage, qui sont tout bonnement des coquilles Saint-Jacques, et

que, à l'occasion du prochain baptême de votre petit dernier, vous lui aurez commandé une belle fricassée de nombrils, pour douze (la bouillie de blé noir traditionnelle des repas de baptême).

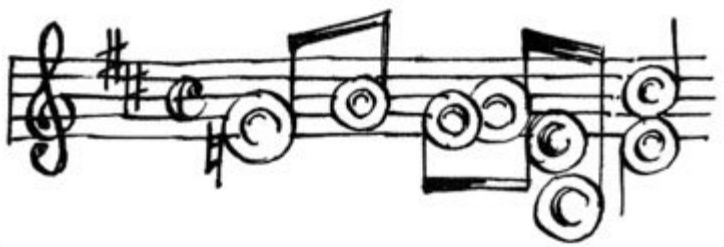
À Reims où vous avez convié Mgr l'évêque à un déjeuner au château des Crayères, ne ratez pas l'occasion de faire part à Didier Élena de la dilection de votre invité pour les bonnets d'évêque (croupions de poulets) et les curtons (autrement dit, les lardons). Enfin, on s'offrira du bon temps au Ritz ou au Crillon en exigeant une mouillante et quelques pétasses dont il n'est pas assuré qu'on y sache que la première est une soupe et les autres des groseilles à maquereau.

Mais, à force, je commence vraiment à la piler. J'ai les gésiers dans les nougats et n'ai pas envie de me laisser rouiller les dents. Il est temps de faire polker les gencives, de se taper le fusil, de régaler les amygdales, de jouer les dominos, de colmater la brèche, d'humidifier le lampas. Bref, de s'en donner une bosse.

Musique

La cuisine et la peinture sont sœurs jumelles. En revanche, on évoque moins souvent les rapports qui pourraient exister entre la cuisine et la musique.

Je ne parle pas des chanteurs de Bayreuth ou de la Scala qui, après trois ou quatre heures héroïques, se jettent sur une platée de choucroute ou un tombeau de macaronis, et encore moins de la calamité qu'on nous inflige dans certains restaurants avec le détestable « fond musical » que n'aurait jamais supporté Rossini qui, pourtant, méritait le cordon bleu dans l'une et l'autre de ces disciplines. Je veux évoquer le dialogue qui s'établit entre les saveurs et les sons. On entre là dans le monde trouble, mystérieux et fascinant des sensations que ne vient jamais déranger l'intelligence.



Mon ami Claude Imbert, fondateur du *Point*, aussi virtuose en gastronomie qu'en musique, s'en est toujours enchanté au point qu'il s'amusait à donner à des chefs et à des restaurants des noms de compositeurs. Je me souviens, entre autres, de Lasserre : le vieil opéra, Gounod. De La Tour

d'Argent : Lully. De Taillevent : Haendel, beau et un brin compassé. De Guérard : des accents mozartiens. De Maxim's : quand c'est réussi, c'est du bon Offenbach, et quand c'est raté, du mauvais Franz von Suppé. De Girardet : peut-être le plus grand et chez qui il y a du Debussy.

Je poursuis pour mon compte et à mes risques et périls : Paul Bocuse : Ketelbey, du *Marché persan*. Guy Savoy : Francis Poulenc. Joël Robuchon : Marc-Antoine Charpentier et Couperin. Pierre Gagnaire : Stockhausen. Alain Ducasse : Gershwin. Marc Veyrat : Maurice Ravel et Stravinski. Michel Bras : Erik Satie. Jacques Maximin : Chopin. Georges Blanc : Vincent d'Indy. Olivier Roellinger : moitié Bach, moitié Vivaldi. Jean Bardet : Beethoven, de la *Symphonie pastorale*. Thierry Marx : Pierre Boulez, John Cage. Michel Troisgros : Saint-Saens et Luigi Dallapiccola.

Je vous laisse le soin de continuer si cela vous amuse.

1- À tous ceux qui considèrent, comme moi, que la cuisine marocaine est l'une des plus passionnantes du monde, je conseille de se procurer le meilleur de tous les livres jamais écrits sur le sujet : *Les Secrets des cuisines en terre marocaine*, par Zette Guinaudeau-Franc (Vilo) dont le talent d'écriture est, en outre, un vrai bonheur.

fig59
MARAKECH.jpg

2- *Les Mots de la cuisine et de la table*, par Colette Guillemard (Éd. Belin).

Nouvelle cuisine

Interview dans *Le Monde*, du 6 septembre 2007 :

Jean-Claude Ribaut : « Quel regard portez-vous sur la cuisine française actuelle ? »

Frédy Girardet : « Quelques-uns croient que la modernité consiste à transformer leur cuisine en laboratoire. Ils n'hésitent pas à employer des produits de synthèse. Chez certains, le produit même disparaît, trituré, déstructuré, aromatisé et recomposé sous une autre forme. L'industrie agro-alimentaire encourage cette pseudo-modernité qui lui permet d'imposer ses produits sur un marché captif. »

Jean-Claude Ribaut : « Ne croyez-vous pas que ce mouvement est comparable à celui de la nouvelle cuisine des années 1970 ? »

Frédy Girardet : « Pas du tout ! La nouvelle cuisine a permis un nouveau regard sur le produit, ses modes de cuisson, un allègement des sauces, une préoccupation diététique correspondant aux attentes de l'époque. Elle a été caricaturée, détournée parfois, mais, au total, ses apports ont été bénéfiques. »

De l'avis même de ses collègues, dans le monde entier, Frédy Girardet fut jusqu'à sa retraite, sur les hauteurs de Lausanne, l'un des plus grands cuisiniers de la seconde partie du XX^e^ siècle (« Le premier de nous tous », a renchéri Joël Robuchon). Je ne doute pas, en revanche, que le verdict de Girardet n'ait pas manqué de faire avaler de travers ceux qui, encore

aujourd'hui, s'attardent, le plus souvent dans l'ignorance et d'autres le mépris et la dérision, quand ce n'est pas la haine, envers un mouvement qui a bousculé en profondeur la cuisine française et s'est étendu bien au-delà des frontières.

Ce furent par milliers que dans l'Europe entière mais aussi aux États-Unis, au Japon, au Brésil et jusque dans la lointaine Australie, parurent des articles et des reportages saluant ces trois petits mots bien inoffensifs : *nouvelle cuisine française*, non point comme une mode passagère mais comme une véritable révolution. Une révolution de palais qui nous valut même à Henri et à moi d'être les 42e Français depuis la création du magazine new-yorkais, un demi-siècle plus tôt, à se voir offrir la couverture de l'hebdomadaire *Time*.

De tout cela, nous ne fîmes pas une croisade et nous ne vendîmes pas le label à l'industrie agro-alimentaire. La nouvelle cuisine fut portée par la vague de liberté qui avait soulevé la société dans ces années-là, et pour rien au monde elle ne deviendrait une chapelle, avec son credo, son dogme et ses petits arrangements entre amis. La meilleure preuve en était que, tout en hissant la nouvelle cuisine, privilège des plus doués, nous nous attelâmes à mettre en valeur une autre cuisine, moins ambitieuse mais sans laquelle le génie français perdrait son âme : celle du terroir que, dans les provinces, des gens sincères et passionnés défendaient bec et ongles contre ses imitations et ses dérives mercantiles.

Maintenant, que ce soit clair : nous n'avons rien inventé. Pour inventer une cuisine, le minimum est de la faire. Ce n'était pas notre métier et nous en aurions été bien incapables. Nous avons seulement trouvé la formule et il faut bien avouer que non seulement elle n'avait rien de spectaculaire, de génialement « marketing », mais qu'en outre elle avait déjà servi dans le passé. L'avant-dernière fois, cela avait été à l'époque de Voltaire qui avait maugréé : « Non, non, vous ne me ferez pas manger de cette nouvelle cuisine ! Je ne puis souffrir d'un ris de veau qui nage dans une sauce salée. Je ne saurais supporter l'excès des morilles, du poivre et de la muscade avec lesquels les cuisiniers déguisent des mets très sains par eux-mêmes. » Ce n'étaient que paroles de bon sens que nous aurions pu reprendre volontiers mot pour mot car, précisément, « notre » nouvelle cuisine entendait régler son compte à ce genre de tambouille.

Alain Chapel aurait préféré, nous dit-il alors, le terme de « cuisine moderne ». Certains en tenaient pour la cuisine évolutive. D'autres pour la cuisine de création ou même la cuisine d'auteur. Avec le temps, je me demande si ce n'était pas le mot libre qui aurait le mieux convenu : *la cuisine libre*. En opposition avec celle, hérissée d'interdits et de vieilles habitudes, de plus en plus inadaptée et engluée dans un conservatisme qui interdisait aux cuisiniers toute expression personnelle. Comme beaucoup de jeunes ou relativement jeunes Français, clients amoureux de la table ou professionnels des fourneaux, nous ressentions un besoin de simplicité. Empêtrée dans ses

sauces à la farine et ses enjolivures tape-à-l'œil, la grande cuisine nous ennuyait de plus en plus et n'arrivait même plus à nous impressionner. Mais peu importait la sémantique : nous n'étions pas en train de lancer un « produit » dans l'intention d'en tirer un maximum de sous et avions trop d'affection envers la langue française pour la ridiculiser avec les « concepts » cornichons qui sont, aujourd'hui, le dernier cri de la mode. Nous voulions tout simplement mettre en musique un air nouveau qui serait entendu de tous.

Le miracle, c'est que nous avons très vite découvert que le regard que nous portions sur la mutation des habitudes alimentaires et le tournant qu'allait prendre la cuisine était très largement partagé. Il y avait, comme l'on dit, « quelque chose dans l'air » qui ne demandait qu'à s'envoler. Mais pour exister, il lui fallait un nom, aussi bête fût-il. Si l'impressionnisme, le fauvisme ou le cubisme imposent à l'esprit des images bien précises et si, quand nous partons pour la Côte d'Azur, nous savons où elle commence et où elle s'arrête, c'est parce que des journalistes, au fil de leur plume, ont lâché ces mots-là qui sont entrés dans le langage courant.

Nombre de cuisiniers qui commençaient à secouer la poussière des vieilles pratiques et ne s'endormaient plus le soir avec leur Escoffier ou leur Pellaprat mais sentaient monter en eux l'envie d'exprimer ce qui mijotait dans leur tête, leur cœur et leur estomac, n'imaginaient pas encore que, dans d'autres quartiers, d'autres villes, d'autres régions, il y avait, ou il y aurait bientôt, des Troisgros, des Guérard, des Vergé, des Chapel, des Louis Outhier, des Jacques Manière, des Guy Savoy, des Alain Senderens, des Bernard Loiseau, des Paul Minchelli, des Jean-Marie Amat, des Claude Peyrot, des Le Divellec, des Joël Robuchon, des Marc Meneau, des Jacques Maximin des Wynants – à Bruxelles – ou des Girardet – à Crissier – qui brûlaient exactement du même feu. Quelques-uns se fréquentaient, comme ceux de la « bande à Bocuse », d'expression régionale ou même locale, mais pour la plupart, il n'existait pas encore de véritable lien les unissant, non dans l'étranglement d'une similarité étouffante mais au contraire dans un espace de liberté assez vaste pour accueillir les sensibilités les plus diverses.

Je me souviens encore de la réponse de Michel Guérard à ma question : « À votre avis, pourquoi la nouvelle cuisine est-elle en train de devenir un événement ? — Tout simplement, à cause d'années et d'années de frustration. »

C'était bien cela, en effet : un ajustement des goûts à une époque qui prenait le large et disait adieu à la France du vol-au-vent, de la béchamel et du fonds de veau inépuisable, de la serviette nouée autour du cou apoplectique, des confréries de la tripaille et des palpeurs de soubrettes. Une France repue qui nous met aujourd'hui un certain vague à l'âme, comme un vieux cliché de Brassaï ou de Doisneau, mais qui, par paresse ou par oubli des règles, pensées, à l'origine, par des cuisiniers pleins de bon sens et de sagesse, clapotait dans la routine désastreuse du beurre « sans compter », des sauces mal dégraissées, de la louche de crème en trop, du foie de veau trop cuit, du

poisson massacré par les flambages ou la salamandre, des légumes mollassons et, pis encore, du contentement béat de gens qui ne se posaient jamais de questions et n'ouvraient jamais un œil sur ce qui pouvait se faire ailleurs.

Les cuisiniers avaient besoin non seulement de sortir de leur cuisine mais aussi de sortir d'eux-mêmes.

C'est un formidable appel d'air qui a fait le succès de la nouvelle cuisine. Je dirai plus loin par où elle a péché, mais il s'est dit et écrit, sur elle, tellement de bêtises et de contre-vérités que le plus simple et le plus honnête consiste à revenir aux sources. À ce numéro du magazine *Gault-Millau* d'octobre 1973, où un coq, très marrant (dessiné par Roland Sabatier), sortait d'un œuf, sous l'œil consterné d'une vieille poule, et cocoricait : « Vive la nouvelle cuisine française ! »

Avec le recul, je regrette le titre, à l'intérieur : « Voici ses dix commandements… » Cela donnait une allure messianique, pour ne pas dire caporaliste, à ce qui était à l'inverse d'un règlement de cour de caserne. Il s'agissait au contraire d'une sorte de compression de ce que nous avions observé depuis quelque temps chez les meilleurs de la nouvelle école et qui précisait les contours de l'anti-« vieille bouffe » qui avait survécu à la guerre et traînait encore ses charentaises au début des « Trente Glorieuses ». Après tout, ce n'était qu'un titre dans un magazine et l'important était ce qui était écrit dessous :

I. Refus de la complication inutile, imposée par des siècles de cuisine à effets, prétendument noble sous la vanité des appellations ronflantes. Une langouste « à la parisienne » étouffée dans sa gelée parmi des barquettes et des œufs durs est moins bonne qu'une langouste à la nage ou en vinaigrette, et rien n'est plus naturellement bon qu'un perdreau rôti tout bête.

II. Temps de cuisson réduit, pour la plupart des poissons, des crustacés, des volailles à chair brune, des gibiers rôtis, de la viande de veau, des pâtes (« al dente ») et de certains légumes verts. Un vrai bon poulet de grain, légèrement rosé, dévoile des saveurs que nous avions oubliées. Redécouverte aussi de l'antique cuisson à la vapeur, qui laisse aux aliments toute leur délicatesse et leur assure une digestibilité parfaite, tout en conservant leurs principes premiers. Pas question, pour autant, de remettre en cause les plats mitonnés (pot-au-feu, daubes, etc.) de la cuisine « bourgeoise », à condition de les dégraisser à mort

III. La cuisine du marché. Notre époque de superproduction et de technologie aveugle abâtardit, empoisonne, élimine même, de nombreux produits. La cuisine ancienne manière, même la « haute », continue à utiliser ces produits rigoureusement insipides. Les nouveaux cuisiniers, eux, préfèrent pas de coq du tout à un faux coq qui n'a même plus de rognons et qu'un embryon de crête. Et un merlan à une truite concentrationnaire, bourrée de farine de hareng. Mieux vaut éliminer que de masquer la pauvreté d'un produit par des sauces agressives.

Il reste une solution : la cuisine du marché, celle que l'on prépare avec

les produits choisis et achetés le matin même – les nouveaux chefs se lèvent tôt – ou dûment commandés à des fournisseurs de confiance avec lesquels on peut discuter. C'est ainsi qu'on s'aperçoit que le meilleur est toujours trouvable, à condition de s'en donner le mal et de ne pas rabioter sur les prix quand on a une clientèle qui ne manque pas de moyens. En revanche, le patron d'une petite maison, plus modeste, n'a qu'à faire une cuisine en fonction du porte-monnaie de ceux auxquels il la sert. Acheter à Rungis, à la « casse », des homards « abattus », pour faire semblant de jouer dans la cour des grands n'est rien d'autre qu'un abus de confiance.

IV. Diminuer le choix de la carte. Il faut se méfier comme de la peste de ces restaurants où l'on voit – de moins en moins, heureusement –, des cartes gigantesques, un choix ridiculement varié, à se demander dans quel état étaient servis à nos arrière-grands-parents les produits « frais » de ces restaurants, d'avant l'invention du frigo, qui affichaient des cartes à cinq cents plats ? De ce nouvel état d'esprit, il résulte de moindres frais de stockage, une diminution des denrées à balancer à la poubelle, une cuisine plus immédiate, moins routinière, préparée à la commande. Et une heureuse élimination des fonds de sauce traînant au bain-marie.

V. Le refus des sauces trop riches, trop lourdes, de ces terribles sauces brunes et blanches, de ces espagnoles, de ces roux, de ces gélatines et fécules, de ces béchamels collées à outrance, de ces vins rouges versés à la louche sans prendre la précaution de les faire réduire au maximum, de ces « Grand Veneur », de ces « Mornay » qui ont assassiné tant de vésicules biliaires et maquillé tant de chairs fades. Les fonds purifiés (pour chaque préparation : jus de volaille pour la volaille, jus de bœuf pour le bœuf, etc.), les fumets, les beurres jamais noircis (ah ! la barbare raie au beurre noir !), la crème à petite dose, les œufs, le citron, la truffe, les herbes fraîches, le poivre fin, les sauces claires à la landaise, les coulis, l'admirable beurre blanc, toutes les sauces qui exaltent, qui chantent, laissent l'esprit clair et le ventre léger sont, bien sûr, à l'honneur. Tandis que sont bannis aussi les atroces gratinages au fromage, dont on peut faire à la rigueur des emplâtres sur une jambe cassée mais rien de plus.

VI. L'abandon de l'usage systématique de la marinade et surtout des affreux faisandages. Les jeunes cuisiniers ont banni de presque toutes leurs préparations les principes dits de « vieille tradition culinaire » qui exigeaient que le gibier (et certaines viandes qu'on voulait faire passer pour telles) fût mariné dans l'huile, le vin, l'eau-de-vie ou les épices pendant des heures, voire des jours, sans parler des bécasses et faisans pourris dont se régalaient les contemporains de Curnonsky. Les nouveaux chefs servent le gibier et le bœuf judicieusement rassis, et les épices en masse qui cachaient les fermentations honteuses ont disparu de leur panoplie. En revanche, la marinade à sec était la bienvenue.

VII. Les nouveaux cuisiniers ne sont pas des modernistes à tout crin. Ils savent en particulier le danger qui menace de nombreux produits, poissons et

crustacés, en particulier, dès qu'ils touchent au froid – et s'y attardent –, qu'ils soient crus ou cuits. Du poisson, cru, dont la vogue est montante, ils se méfient comme de la peste, sauf à être d'une fraîcheur absolument garantie… Et, au contraire de la vieille école qui vous servait un buisson d'écrevisses gelées et des soles Dugléré séchées sur leur pain de glace, les nouveaux cuisiniers jouent du froid avec doigté.

VIII. En revanche, ils ne poussent pas des cris de vierges effarouchées devant tous les procédés et appareils de cuisson, de conservation, de propreté, de confort que leur offrent les techniques d'avant-garde. Ils utilisent des mixers, des rôtissoires automatiques, des éplucheuses, des broyeurs de déchets. Ils n'ont pas de mépris envers le surgelé mais étudient le moyen de s'en servir intelligemment. Raymond Oliver en donne constamment la démonstration. Ils s'essaient à toutes les méthodes de cuisson qui, par principe, font frémir les vieilles toques qui n'ont toujours pas compris que, pour juger, il faut d'abord expérimenter.

IX. La recherche d'une cuisine diététique ou, si l'on préfère, légère, qui ne soit pas d'obligation mais de plaisir. Sans s'incliner devant la routine et le manque d'imagination qui pèsent sur la cuisine de régime, les nouveaux cuisiniers découvrent les grâces des plats légers, des salades habiles, des légumes frais et simplement cuits, des viandes saignantes avec des jus courts et des poissons cuits le plus naturellement possible.

X. Enfin, ces gens-là inventent. Il reste des milliers de plats et de combinaisons de saveurs à créer, et sûrement quelques centaines à retenir. Ils se sont détournés de la routine des accompagnements « obligés ». Ils ne croient pas sacrilège de ne pas unir, à tous coups, le mouton aux haricots, le veau aux épinards, la sole aux pommes vapeur, le bifteck aux frites, la poularde à la crème aux morilles ni le vin blanc au poisson ou le foie gras à la truffe. Tout est permis à condition que cela soit bon et intelligible. En outre, à mesure que le monde devient plus proche, ils introduisent des ingrédients nouveaux ou méconnus (légumes et fruits exotiques, épices, aromates, etc.). Ils réhabilitent des choses simples ou oubliées, comme la morue, le thon, les œufs à la coque (avec du caviar, il est vrai !), le pot-au-feu aux sept viandes, les potages et bien d'autres. De même qu'ils donnent aux produits rares toutes leurs chances (truffes sautées chez Chapel, homard en soupe de légumes chez Delaveyne), que gâchaient jadis trop de sauces, de feuilletages et d'entourloupettes.

Chaque jour, ils travaillent, ils inventent, ils imaginent, ils s'intéressent à ce qui se fait ailleurs que chez eux et au-delà des frontières. Ils mettent de la gaieté dans leur ordinaire et ils réussissent.

Nous avions ajouté un onzième commandement : l'amitié. Les nouveaux cuisiniers ne se jalousent pas, se repassent des idées, des adresses et même des clients. Et nous avions terminé ainsi : « Et c'est bien pour cela que ces gens ont tant de talent, tant de fraîcheur et qu'on peut crier à la face du monde : vive la nouvelle cuisine française ! »

Nulle trace dans tout cela d'une quelconque religion intégriste mais, au contraire, une invitation à la liberté. La nouvelle cuisine était l'occasion pour chacun de laisser libre cours à son inspiration et sa personnalité.

Toutefois, comme on se mit à en parler beaucoup, aussi bien dans les cuisines et les salles de restaurant que dans les médias, il se produisit immanquablement un phénomène réducteur, comme s'il s'agissait d'un nouveau parti, pour ne pas dire d'une nouvelle secte. Pis encore, on l'accusa de vouloir tout simplement rayer la « bonne vieille cuisine de chez nous » de la carte pour la remplacer, selon la formule de Robert Courtine, par « un montage publicitaire ».

Comme tout ce qui est excessif, ce genre de discours était idiot et, en même temps, pas très honnête, car il était clair que cette nouvelle cuisine ne se voulait rien d'autre qu'une nouvelle « morale » de la cuisine qui s'adressait aussi bien aux grands chefs et aux cuisiniers en général qu'aux maîtresses de maison, chacun y puisant, à sa convenance, des principes de bon sens, d'hygiène et de recherche des meilleurs goûts. Certains parlant – en bien comme en mal – d'une « mode », cela ne pouvait que susciter des vocations dans le vaste monde de la médiocrité.

Tandis que de jeunes cuisiniers, séduits par cette façon de repenser leur métier, se révélaient à eux-mêmes, d'autres, prenant le train en marche, ne cessèrent d'être ce qu'ils avaient toujours été : des plagieurs, des piqueurs d'idées qui, par exemple, profitaient du succès fantastique des terrines de poisson, des légumes verts croquants, des « salades folles » ou des soles « roses à l'arête » pour concocter des terrines insipides, des légumes pas assez cuits, des salades folles à jeter à la poubelle et des soles sanguinolantes. Comment auraient-ils pu faire autrement que mal faire ? Ils se trouvaient dans la même situation que ces peintres qui ne prennent pas la peine ou se montrent incapables d'apprendre à dessiner. Les périodes de recherche ont toujours été, dans l'Histoire, les plus fécondes mais celles aussi qui ont charrié le plus grand nombre de nullités. Ne les accablons pas et répétons plutôt, avec Chateaubriand : « Soyons économes de notre mépris. Il y a tant de nécessiteux. »

Les restaurants étaient fort loin de s'être tous mis à cette cuisine nouvelle. En 1976, nous n'en avions dénombré guère plus d'une centaine d'un bon ou excellent niveau, qui, en France, en Belgique et en Suisse, s'y rattachaient à des degrés divers. Ce n'était pas un raz de marée mais on y retrouvait les talents les plus éclatants, de Frédy Girardet à Michel Guérard, d'Alain Chapel à Alain Senderens, de Paul Minchelli à Jacques Manière, et ce n'était que le début du début.

Les clients étaient évidemment partagés. Si les sauces légères faisaient généralement l'unanimité, les cuissons « nouvelle cuisine » – même bien exécutées – rencontraient de la résistance. Habitués à manger des poissons archicuits, certains renvoyaient les assiettes. D'autres poussaient le paradoxe encore plus loin. Je me souviens de cette réflexion de Gérard Vié (Les Trois

Marches, à Versailles) : « On me refuse un poisson rose à l'arête, mais on accepte le même servi cru ! » En province, dans les restaurants célèbres, à trois ou quatre toques, la nouvelle cuisine, dès lors que le public la savait faite par de vrais professionnels, rencontrait plus d'enthousiasme que d'hostilité.

Celui qui allait déjeuner chez Guérard ou manger un saumon à l'oseille chez Troisgros savait ce qui l'attendait.

Ailleurs, beaucoup étaient obligés de composer, parfois même de songer à renoncer. « Dès que je sors des sentiers battus, me dit l'excellent Joël Le Duc, près de Caen, ça me retombe dessus. Rien à faire avec les gens du coin, alors que l'été, avec les touristes, je n'ai pas de problème. » Bernard Loiseau, lui, n'était pas homme à céder. Arrivé en 1975 à Saulieu, il venait de décrocher sa troisième toque, en 1977 (quatorze ans avant sa troisième étoile), quand il me confia, sur le ton survolté qui faisait tant rigoler ses amis :

« Quand je suis arrivé dans ce sanctuaire voué au souvenir d'Alexandre Dumaine, j'ai balancé toute la carte. Scandale ! Les habitués renvoyaient systématiquement les plats. Alors, je me suis pris par la main et j'ai expliqué à mes clients qu'un perdreau est meilleur rosé, qu'un poisson peu cuit conserve son goût de l'océan et, peu à peu, j'y suis arrivé. J'ai drôlement ramé mais j'ai gagné ! D'ailleurs, ce sont les femmes qui sont les plus sensibles à la cuisine nouvelle. Les hommes, c'est autre chose, surtout passé la cinquantaine. Pourtant, avec eux aussi, ça marche. Pas tant au déjeuner, quand ils sont entre hommes, qu'ils ne surveillent pas leur ligne car alors, il leur faut du solide et du bien classique. Le soir, au contraire, ils ont tout leur temps, ils prennent la peine de regarder ce qu'on leur sert, ils trouvent cela agréable à l'œil, original, pas bête du tout et, au bout du compte, ils ont l'impression que cette cuisine les aide à affiner leurs goûts et à devenir de meilleurs connaisseurs. »

Au fil des ans, tandis que la nouvelle cuisine faisait son trou et s'incorporait, dans sa diversité, à l'héritage culinaire, on vit poindre des excès, des enflures, de fausses bonnes idées ou des idées carrément stupides et, plus agaçant encore, ce retour au tape-à-l'œil et aux chichis que nous avions au départ dénoncés. Ces cuisiniers-là, de deuxième, troisième ou quatrième ordre, fonçaient tout droit dans les errements du passé et ressortaient des greniers l'horrible style pompier qu'ils repeignaient aux couleurs du jour. Ils donnaient ainsi du (mauvais) blé à moudre à ceux qui n'avaient pas supporté que deux journalistes puissent devenir plus célèbres qu'eux et avoir une influence sur la gastronomie des temps modernes. Ces fins observateurs étaient persuadés que, comme toutes les modes, celle-là finirait par passer.

Ils oubliaient un petit détail : la mode se démode, à condition que ce soit une mode. Quand il s'agit d'une mutation profonde d'un style de vie, en correspondance avec son époque, il n'est plus question de mode. La nouvelle cuisine, avec le temps, a perdu son étiquette mais elle est entrée dans les mœurs. Comme me le disait récemment Joël Robuchon : « Elle n'a plus besoin de nom : c'est celle que, peu ou prou, nous faisons tous les jours. »

En 1991, dix-huit ans après notre cri du cœur, « Vive la nouvelle

cuisine ! », une chercheuse au département de sciences sociales, à l'université de Paris XII, Mme Sylvie Ben Hammo, publia les résultats d'une enquête conduite auprès de cent trente-quatre chefs, parmi les mieux cotés chez Gault-Millau, Michelin et le Bottin gourmand. (Je précise qu'à aucun moment je n'avais rencontré cette universitaire, afin qu'on ne puisse me soupçonner d'avoir exercé une quelconque influence sur ses travaux.)

À la question : « Comment qualifiez-vous la nouvelle cuisine ? » 77 % répondirent : « Une évolution culinaire » et 8 % seulement « une mode fugitive », le reste se partageant entre la « tradition continuée » (10 %) et « la révolution culinaire » (5 %).

Quand on leur demanda d'expliquer, avec leurs mots à eux, l'essor de la nouvelle cuisine à partir des années 1970, il se trouva seulement six chefs pour évoquer un « coup médiatique », les autres optant massivement pour le « phénomène de société », le « souhait de manger plus légèrement » ou la « nouvelle sensibilité culinaire » ; 62 % dirent avoir adhéré immédiatement aux grands principes de cette cuisine (simplicité, fraîcheur, digestibilité, légèreté des sauces, nouveaux mariages de saveurs, etc.) ; 27 % avaient adhéré après « un temps de réflexion » et 11 % pas suivi. Dans quelle direction allait-elle évoluer ? Celle d'un retour au passé, comme on l'entendait dire si souvent, à l'époque ? Certainement pas. Si 14 % des chefs évoquèrent un « retour à la tradition » et un nombre équivalent, d'une « cuisine néoclassique », pour 70 %, on se trouvait, près de vingt ans après, dans une période d'« intégration des acquis culinaires modernes ».

S'agissant de leur propre cuisine, 25 % mirent en avant « la recherche du léger », 21 % « le rapport qualité-prix », 18 % « la simplification des saveurs », 14 % « la nouveauté » et seulement 5 % « l'attrait du traditionnel ».

Interrogés sur les valeurs du terroir, mises en avant par Gault-Millau, 58 % répondirent qu'il fallait « remettre au goût du jour des recettes anciennes allégées », 16 % « proposer une cuisine neuve qui fait parler la nature et les plantes » et 14 % « réhabiliter des produits oubliés ».

« À aucun moment, conclut Sylvie Ben Hammo, on n'a évoqué devant moi un retour en arrière, ni une quelconque nostalgie des grosses bouffes. »

Et si on lançait l'idée d'une enquête similaire sur la cuisine moléculaire et le « déstructuré » ?

Oie

Le crétin sans nom qui a inventé le dicton « bête comme une oie » avait, hélas, raison. L'oie est le symbole même de la stupidité animale qui croit que l'homme est bon. J'aimerais tellement qu'un nouvel Hitchcock fasse un remake des *Oiseaux*, mais cette fois avec des vagues d'oies, venues par milliers du Grand Nord, du Canada, d'Allemagne, de Sibérie, fonçant en piqué sur les habitants de quelque grande cité. Rien n'est plus beau, comme le chante Michel Delpech, que de « voir voler les oies sauvages ». Je conserve comme l'un des plus beaux souvenirs de ma vie l'image, vue du sommet d'un gratte-ciel de Toronto, de l'envol d'une centaine de bernaches qui s'étaient posées sur le lac glacé. Après un pareil moment de pure beauté et de liberté, on comprend l'amour passionné que portait à ces bêtes magnifiques un Konrad Lorenz qui parvint même à comprendre leur langage.

Clouée au sol, l'oie domestique n'a évidemment pas la même noblesse que les compagnes du jeune Nils Holgersson, dans son fabuleux voyage. Son dandinement, plus lourd, moins comique que celui du canard de ferme, n'est d'ailleurs pas pour rien dans la légende de sa prétendue « bêtise ». Mais, pour

le reste, on n'en finit pas de louanger ses qualités. À commencer par Buffon qui la qualifia d'une jolie formule : « Un habitant de distinction. » On ne saurait mieux dire, n'en déplaise à Grimod de La Reynière qui, fort sottement, la jugeait « roturière, dure et acariâtre ».

L'oie, qui a fourni la plume pour écrire et le duvet pour bien dormir, est sobre, propre, pudique, bienveillante et d'une fidélité à toute épreuve. On en a connu, notamment en Allemagne, qui servaient de guides à des aveugles, tirant délicatement, du bout de leur bec, leur vêtement pour les conduire dans la bonne direction. Des stèles de la Grèce antique témoignaient des rapports amicaux que les oies entretenaient avec les enfants qui jouaient avec elles comme ils l'auraient fait avec le chien de la maison. La mémoire des oies est également remarquable. On a observé en Russie, à la période de la migration, que les oies – sauvages, celles-ci – faisaient halte chez les mêmes habitants qui leur avaient réservé un accueil particulièrement cordial à leur passage précédent.

De tous temps, elles ont été pour l'homme d'exceptionnelles gardiennes, ne dormant jamais en même temps. Les Romains qui les faisaient venir en troupeaux, à pied, depuis la Picardie, leur confiaient le soin de veiller sur leurs maisons, leurs fermes, leurs places fortes, et ils ne trouvèrent donc rien d'extraordinaire à ce que leurs vigiles à deux pattes, postées au Capitole, les sauvent, par leurs cris, de l'arrivée hostiles des Gaulois.

En guise de remerciements, une fois le danger passé, ces mêmes Romains célébrèrent l'événement en faisant rôtir suffisamment de ces braves bêtes pour alimenter un banquet.

Les chamanes avaient pour l'oie une vénération profonde, voyant en elles des messagères entre le monde des morts et celui des vivants, ce qui ne faisait pas échapper les malheureuses à la casserole, l'homme ayant réservé à tout animal sacré le triste privilège de finir bien cuit sur l'autel des dieux.

C'est ainsi qu'au passage du solstice d'hiver, c'est-à-dire à Noël, les sacrifices rituels furent longtemps un usage courant, non seulement en Europe mais aussi chez les Amérindiens du Nord et les Berbères de l'Atlas. Encore de nos jours, l'oie de la Toussaint est un « must » en Lombardie, et, le 11 novembre, en Alsace, l'oie de la Saint-Martin perpétue la célébration celte de la régénération de la nature qui rentre sous terre pour l'hiver. En somme, toutes les occasions sont bonnes pour marquer à ce bel animal notre dévorante sympathie.

Mais son plus grand malheur est que l'oie est bonne et même très bonne à manger. Si les Anglais continuent d'en être persuadés, les Français, mis à part son foie et ses confits, en ont perdu le souvenir. Il n'empêche que les derniers amateurs d'oie rôtie, insensibles à tous les discours sur les viandes trop grasses, n'échangeraient pour rien au monde une jeune bête de 3 kilos, originaire du Cher ou du Périgord, dont la chair délicieusement tendre est d'une puissante saveur, contre une dinde aux allures de tank qui laisse dans la bouche un goût cartonneux.

Vidée et flambée, cuite devant un feu de bois assez vif pendant une heure, ou au four pendant près de deux (un peu plus longtemps du côté du dos), rien n'est meilleur dans sa simplicité naturelle.

Bien entendu, on se gardera de prêter l'oreille aux contes d'Alexandre Dumas qui farcissait notre pauvre amie, la mère l'Oye, tristement désossée, d'une purée d'oignons, de foie haché, de chipolatas, d'une cinquantaine de marrons grillés, salés, épicés, et achevait ce désastre culinaire en posant la victime sur des beurrées, imbibées de jus et saupoudrées de gros poivre et de safran.

Si l'on tient absolument à la farce, des pommes reinettes, arrosées d'un peu de calvados, feront oublier toutes les horreurs à base de chair à saucisse, de foie, de cœur, de gésier hachés, de jaune d'œuf, de crème fraîche ou de madère, qui traînent dans les manuels de tant de sauvages diplômés.

Oreille

Il n'en est point d'autre que de cochon.

À chacun son obsession : les blondes, les rouquines, l'empereur Napoléon Ier, le secret de la Grande Pyramide, les petites culottes, les Ovni… Moi, c'est l'oreille de cochon. J'entretiens avec elle un trouble obsessionnel compulsif, exactement comme Raskolnikov pour le magot de la vieille usurière. Enfouie dans mon tréfonds depuis mon plus jeune âge, cette pulsion s'est libérée comme l'éclair au début des années 1950 lors d'un déjeuner avec Alexandre Vialatte, chez Monteil, l'un des meilleurs bistrots des Halles d'alors.

Il y a quelque temps, me trouvant seul à Paris, j'ai senti un soir monter en moi l'appel irrésistible de l'oreille de cochon. La tiédeur du crépuscule me donnant des envies de marche à pied, je suis parti vaillamment vers les anciennes Halles où Le Pied de cochon, j'en étais sûr, comblerait mes vœux. Patatras. Des pieds de cochon, oui, de la queue également, mais, allez m'expliquer pourquoi, pas l'ombre d'une oreille.

Qu'à cela ne tienne, traversons la Seine et poussons jusqu'à Montparnasse, où la Coupole m'avait laissé le souvenir d'une oreille un peu grasse mais fort convenable. Je ne m'étais pas trompé, et sur le coup de dix heures arriva dans mon assiette l'objet tant désiré. J'affûte donc mes meules et suis prêt à en croquer quand je m'avise de l'étendue du désastre. Épaisse comme une tranche de veau, encroûtée sous la chapelure et, à l'intérieur, aussi mollassonne que la poignée de main d'une limace, ah non, très peu pour moi ! J'ai tourné le dos à l'oreille, bu un coup de pinot d'Alsace, et m'en suis allé dans la nuit de tous les désenchantements.

Plusieurs mois ont passé et je me suis retrouvé citoyen d'un charmant village, nommé Saint-Mandé. Faisant aussitôt le tour du quartier, comme le

chat qui renifle les coins et recoins de son nouveau repaire, je me suis arrêté pile, au coin des rues Jeanne-d'Arc et Sacrot, devant la devanture d'un « bouchon » comme on n'en rencontre qu'à Lyon et encore. Sur le trottoir, deux tonneaux encadraient l'entrée ; à l'intérieur, entre les murs couverts de diplômes « bacchiques » et « francs-machonniques », un zinc, un vrai zinc, et derrière la bonne bouille d'un gai luron qui me lance : « Bonjour, Monsieur Millau ! » Interloqué, je lui demande si nous nous connaissons. Il me répond : « Pas qu'un peu », et se présente : « Bernard Olry. » Le nom ne me dit rien du tout mais, vite, un bouchon saute et je retrouve mes esprits. Olry a été un moment coursier de Gault-Millau, du temps où nous faisions nos débuts rue Maître-Albert. Entre-temps, cet amoureux du Beaujolais a ouvert un premier bistrot dans le 15e et le voilà à présent dans ce coin perdu du « Neuilly de l'Est ». C'est promis, nous n'allons pas nous quitter. Le lendemain soir, je débarque avec ma femme aux Coteaux et que ne vois-je pas sur la carte : « Oreille de cochon à la dijonnaise ». Mon cœur fait un bond. Encore une déception en perspective ? Oh, non ! Des oreilles de cochon comme celles-ci, c'est la Terre promise retrouvée. Quand je ne suis pas allé en manger une depuis quelque temps, je me fais poète et, d'une main languide, j'écris de fort jolies choses dans le genre de celle-ci : « Une seule oreille me manque et tout est dépeuplé. »

Je ne dis pas que l'oreille des Coteaux est unique au monde. J'ai le plus grand respect pour celle, braisée au jurançon, que m'avait fait goûter Christian Parra, dans sa merveilleuse petite Galupe, sur les rives de l'Adour. Une oreille basque, mais oh ! là, là ! Olry, c'est bien normal, est marié au cochon de son pays. Son oreille est donc dijonnaise. Il la cuit une heure dans un bouillon généreusement aromatisé et épicé, la presse d'une main ferme et, quand elle est refroidie, il la recouvre légèrement de chapelure dorée, faite maison, lui colle une giclette de beaujolais blanc et, flanquée d'échalotes, elle file au four, bien au chaud pour en ressortir, moutardée, guère plus épaisse qu'un mouchoir plié en quatre et croquante à ravir, sur son lit discret de salade frisée. Il ne me reste plus qu'à inviter à ma table une jolie tête de veau qui émerge d'un bouillon bien dégraissé, la crème caramel de la patronne et à m'en aller, heureux, dormir sur mes deux oreilles.

Ortolan

Je pourrais raconter de nouveau, les larmes au bout de la plume, un dîner au château Monbousquet où, il y a une bonne trentaine d'années, le chanoine de Saint-Émilion, le bien nommé abbé Diet, un mètre quatre-vingts, cent kilos, me donna, une grande serviette passée autour du cou, ma première leçon d'ortolan. « Vous l'enfournez tout entier dans la bouche et une fois délicatement posé sur la langue, vous le broyez d'un coup sec. Comme ça :

crac ! la chair et les os, tout doit y passer mais, attention, c'est maintenant que le plaisir commence. Vous savourez lentement, lentement, comme un ballon d'armagnac. Quand vous avez terminé, vous vous occupez de la tête. Un petit crac sur le crâne et la cervelle vous coule dans la bouche. Une bonne gorgée de saint-émilion et vous voilà prêt à passer au suivant. Mais attention, il ne faut pas traîner. Quand l'ortolan refroidit, tous les fumets s'en vont. »

Le lendemain, je m'étais rendu dans une ferme à ortolans où, après avoir été capturés, ces jolis petits oiseaux roux, d'une quinzaine de centimètres, venus des pays du Nord pour passer l'hiver en Afrique sub-saharienne, étaient enfermés dans des tiroirs – aérés – où ils n'avaient rien d'autre à faire qu'à boulotter des graines et à s'abreuver. Arrivés tout maigres, ils prenaient vite des formes et, devenus bien grassouillets, leur voyage s'arrêtait là. Le plus souvent, on leur tordait le cou, qu'ils avaient tendre et fragile. Parfois, des puristes racontaient qu'ils les étouffaient en leur plongeant la tête dans un verre d'armagnac mais on ne les croyait pas trop. L'armagnac, le Landais se le boit comme un grand, il ne le gaspille pas.

À cette époque, ce n'était pas péché que capturer les ortolans et les servir au restaurant. Pour un Landais, une année sans manger d'ortolan, c'était pire que d'être envoyé aux galères.

Puis, s'apercevant que l'ortolan – le bruant ortolan – était en grand danger de disparition, les fameux « pouvoirs publics » prirent des mesures draconiennes. Désormais, ni chasse ni commerce : l'ortolan devenait un animal intouchable. Bien entendu, on continua d'en servir en douce dans tout le Sud-Ouest sous le nom, bien anodin de « petit oiseau ». La brochette de « petits oiseaux », vendue à des prix horrifiants, fait courir quelques risques au cuisinier et au consommateur quand il vient à l'esprit des gendarmes de s'embarquer dans une tournée répressive. Tant et si bien que les bonnes âmes sont persuadées que l'ortolan, c'est fini, et que le petit oiseau n'a plus trop de soucis à se faire.

Voilà pour la vérité officielle que les autorités serinent chaque année à la presse, aux gentils protecteurs des oiseaux, au grand dam de leur président, Alain Bougrain-Dubourg.

Pour le reste, le problème est de savoir si ce sont 30 000 ou 60 000, voire 80 000 de ces petits oiseaux si généreusement protégés par la préfecture des Landes qui, à chaque fin d'été, se font piéger dans les tenderies des braconniers.

Sachant à quel point l'indigène est sourcilleux dès qu'on fait mine de lui retirer l'ortolan de la bouche, la République ferme les yeux et le Landais ouvre ses papilles. Pour ne pas se mettre une révolution sur les bras, les pouvoirs publics feignent de croire que les braconniers dévorent la totalité de leurs captures – ce qui est toléré – et en aucun cas n'en font commerce.

Je ne me souviens plus du mot landais pour « galéjade », mais c'est ainsi que depuis des années on fait semblant d'appliquer la loi.

En tant que bon citoyen, je m'insurge. En tant que Landais de cœur, je

suis du côté des braconniers, et, en tant qu'Européen, je constate que l'on se fout du monde quand on sait que, de l'autre côté des Pyrénées, la chasse à l'ortolan ne s'est jamais si bien portée. Les oiseaux épargnés en France sont croqués en Espagne.

Ours

« Tiens, un ours… »

Je revois la scène avec la même précision que je la vécus, il y a soixante ans à Cauterets, dans les Pyrénées, où mes parents m'avaient expédié pour y soigner mes bronches.

Je marchais vers la station thermale quand, passant au large de la boucherie de la rue principale, mon attention fut attirée par le spectacle, riche en couleurs, d'une devanture regorgeant de pièces de gibier. Au milieu des chamois, bouquetins, chevreuils, biches, lièvres et faisans, pendait, les bras en croix, un ours dont le pelage tirait vers le brun-noir. C'était la première fois de ma vie que je voyais le cadavre d'un ours, qui plus est, dans une boucherie. J'imagine quelle serait ma stupeur horrifiée si, retournant aujourd'hui au même endroit, j'y trouvais un ours…

Mais, en 1948, le petit jeune homme que j'étais, qui adorait son chien et son chat, ne trouva rien d'autre à dire que : « Tiens, un ours… » Comme si la chose, bien que rare, n'avait rien d'extravagant ni de choquant. À l'époque, c'était un gibier comme un autre, au bout du fusil d'un chasseur chanceux.

Dans ses *Impressions de voyage en Suisse*, parues en 1838 – un régal de lecture ! –, Alexandre Dumas écrivit un chapitre intitulé « Le beefsteack d'ours » qui fit grand bruit et valut à son auteur les protestations de lecteurs indignés par un acte aussi barbare. Comment dans une Europe civilisée, un homme de lettres aussi distingué avait-il osé manger de l'ours ?

Dumas s'était fait, en outre, le malin plaisir de raconter que l'aubergiste de Martigny, responsable du fameux beefsteack, avait ajouté au moment de le servir cette précision apéritive : « Vous allez vous régaler : cet ours a mangé de l'homme et sa chair n'en est que meilleure. »

Quand l'infortuné aubergiste vit affluer les voyageurs qui lui demandaient : « Avez-vous de l'ours, aujourd'hui, à votre carte ? » il en fit une maladie, écrivit aux journaux et, surtout, s'indigna auprès de Dumas, qui se contenta d'en rire.

Par la suite, dans son *Grand Dictionnaire de cuisine*, Alexandre le farceur se justifia en expliquant que le gigot d'ours n'était en rien une incongruité : il suffisait d'en commander à Chevet, le célèbre traiteur du Palais-Royal, pour qu'il vous livre aussitôt, et c'était la vérité. À la même époque, « la chair de l'ourson, précisait-il, est très estimée et les pieds de devant font les délices des gens riches ».

Oursin

Avant de parler de l'oursin, il faut parler de son compagnon idéal : l'œuf. L'œuf qui, s'il était un homme, serait un mari parfait pour toutes les femmes et, s'il était une femme, la meilleure des maîtresses pour tous les hommes. Il épouse qui on lui présente et cela marche à tous les coups, depuis le caviar jusqu'à la truffe et de la crème fraîche jusqu'au vin rouge.

Mais, à mes yeux, l'union plus que parfaite, il la conclut avec ce bijou des mers qu'est l'oursin. C'est chez Barone, à Marseille, que j'ai découvert ce mariage d'amour époustouflant. Au fond d'une poissonnerie, il y avait quelques tables et l'on venait de loin pour les prendre d'assaut, tellement les yeux vous sortaient de la tête devant le choix fabuleux d'huîtres, de clams, de clovisses, de praires, de violets de roche et d'oursins. De la cuisine, sans doute pas, mais des fruits de mer, remontés du fond de la mer, encore tout palpitants. Et un plat extraordinaire dans sa simplicité : la brouillade aux oursins. On peut la réaliser avec toutes sortes d'oursins, qu'ils soient bruns, noirs, verts, rouges ou multicolores mais, sans vouloir offenser les Méditerranéens, les plus goûteux et les plus charnus sont les violets de Bretagne (de Douarnenez), ainsi que leurs frères jumeaux d'Irlande.

L'oursin est un mets coûteux. La Rollex également et la Bentley, pis encore. Mais il ne faut pas s'en faire un monde. Avec trois oursins et deux œufs par personne, on se gave de bonheur. L'important est d'avoir des oursins bien remplis avec cinq belles langues (leurs glandes sexuelles) de couleur orangée ou jaune corail. Après avoir ouvert avec des ciseaux la carapace en deux, on détache ces langues à la petite cuillère, en prenant soin d'écarter les grains noirs ; on les place dans un bol avec un peu du liquide de l'oursin ; on prépare sa brouillade au bain-marie, sans arrêter de tourner sa fourchette en

bois où l'on a piqué un bon morceau de beurre et, dès qu'elle commence à épaissir, on y incorpore les langues, le jus et un soupçon de crème fraîche.

C'est simple comme bonjour et, à mon avis, bien meilleur que toutes les préparations sophistiquées – gelée à la crème de fenouil, gelée au céleri, etc. – qu'on sert dans les grands restaurants. À la rigueur, l'oursin dans sa coque, cuit quelques minutes à la vapeur, mérite un certain respect : l'iode y révèle, dans le plus simple appareil, sa forte saveur. En tout cas, à proscrire absolument : le corail en conserve, dont on fourre notamment les omelettes, dans les restaurants qui godillent honteusement dans le faux luxe.

Palais-Royal

C'est là que tout a commencé. Ce n'était pas le Palais-Royal mais on n'en était pas loin. À l'angle de la rue Bailleul, qui existe toujours, et de la rue des Poulies – aujourd'hui, rue du Louvre – fut fondé, sous Louis XV en 1765, le premier restaurant de Paris. Bien entendu, les historiens sont divisés, pour ne pas dire qu'ils se crêpent le chignon depuis des lustres, mais je vais m'efforcer de faire simple, et même si la version que je rapporte n'est pas toujours l'exacte vérité, nous n'en aurons pas pour autant l'appétit coupé.

Donc, avant cette date, le restaurant tel que nous le connaissons n'existait pas. On allait dans les auberges qui servaient à heures et à prix fixes un menu également fixe ; ou bien chez les traiteurs qui, depuis 1628, avaient le droit de servir trois plats de viande bouillie et trois de fricassée ; pas un de plus ; enfin, depuis 1708, on pouvait se rendre chez les marchands de vin, à condition qu'ils n'eussent « aucune enseigne de traiteur ni de cuisinier, ni étalage de viandes ». Les possibilités de dîner au-dehors étaient donc des plus réduites et l'on retrouvait éternellement les mêmes nourritures. On courait, en outre, le risque de se voir placé à une table d'hôte, ce qui n'était pas

nécessairement une partie de plaisir : « Il faut manger au milieu de douze inconnus, raconte Sébastien Mercier. Le centre de la table est occupé par des habitués aux mâchoires infatigables qui dévorent au premier morceau. Malheur à l'homme lent ! » À cet inconvénient, il fallait ajouter les mendiants, les aveugles, les musiciens ambulants et aussi les « petites garces » qui savaient s'y prendre pour se faire offrir une montre ou une bague.

En 1765 apparut un certain Boulanger qui eut l'idée d'inscrire au-dessus de sa porte l'avis suivant : « Boulanger débite des restaurants divins », accompagné d'une phrase en latin de cuisine, inspirée de l'Évangile : « Venez à moi, estomacs affamés, et je vous restaurerai. » Le mot restaurant n'était pas nouveau ; on le trouvait déjà chez Boccace. Il désignait des bouillons fortifiants, les seuls que Boulanger était autorisé à vendre. Sa seule audace fut de servir des pieds de mouton à la sauce blanche. Les traiteurs lui firent un procès et sa chance fut de le gagner. Le public se précipita rue Bailleul pour manger sur de petites tables de marbre les fameux pieds de mouton auxquels il adjoignit des volailles au gros sel. Un peu court pour faire de Boulanger l'ancêtre de nos restaurateurs. Quoi qu'il en soit, il connut un grand succès avant que ne s'ouvre sous les arcades du Palais-Royal, avec Beauvilliers, le premier vrai restaurant digne de ce nom.

Pendant des années, le Palais-Royal allait devenir le conservatoire parisien de la bonne chère. Et aussi de la chair tarifée, quand, à la fin du règne de Louis XVI, le duc de Chartres (Philippe Égalité) transformera une partie du jardin en galeries couvertes qualifiées de « plus grand bazar de l'Europe », incluant le commerce effréné de la galanterie.

Auparavant, devenu régent de France en 1715, Philippe d'Orléans avait installé là le gouvernement de la France – l'affaire dura huit ans – en même temps que ses maîtresses, ses orgies et, car il était fin mangeur, les délicieux petits soupers où les plaisirs de la table se combinaient avec ceux du lit. Il s'agissait là, on l'a compris, de gastronomie privée, inaccessible au public. Avec Antoine Beauvilliers, ancien officier de bouche de Monsieur, comte de Provence, la table s'installa pour de bon, ouverte à tous, à tous ceux, du moins, qui avaient les moyens de s'offrir le luxe de la plus fine cuisine servie dans de la vaisselle d'argent. Il avait déjà fondé, rue de Richelieu, en 1782, La Grande Taverne de Londres, où il se promenait entre les tables en portant le jabot et l'épée, baisant la main des dames et jouant l'important. Son transport au Palais-Royal, dans la galerie de Valois, le propulsa dans le monde de la haute gastronomie et de l'élégance.

À la Révolution, le public allait quelque peu changer mais, tandis que Danton, Fabre d'Églantine ou l'immonde Hébert prenaient place à un bout de la salle, des figures de l'Ancien Régime, comme le séditieux Rivarol, ne craignaient pas de se montrer à l'autre bout. En 1793, au plus fort de la tourmente, Beauvilliers jugea plus prudent de fermer ses portes. Il les rouvrit à la fin du Directoire, retrouvant aussitôt sa vogue de naguère et ses vieux clients, du moins ce qu'il en restait. « Il a été pendant plus de quinze ans le

plus fameux restaurateur de Paris », témoigne Brillat-Savarin. Doté d'une mémoire prodigieuse, il reconnaissait après des années des personnes qui n'avaient mangé qu'une ou deux fois chez lui.

En 1825, le restaurant Beauvilliers avait disparu.

Le Palais-Royal eut bien d'autres cordes à son arc. À commencer par le Véfour, dans la galerie de Beaujolais, qui fut à l'origine, en 1785, une cabane dans les jardins, à l'enseigne du Café de Chartres. Plus tard, vendu au cuisinier Véfour qui aurait servi chez Philippe Égalité, le caboulot se vit offrir trois arcades, s'installa sur plusieurs étages et prit le nom de Grand Véfour afin de se distinguer d'un Petit Véfour, ouvert juste à côté, dans la galerie de Valois, par un parent ou un homonyme, on ne sait au juste.

Aussi glorieux furent les Frères Provençaux, au 88 de la même galerie de Beaujolais, les premiers à faire connaître aux Parisiens la cuisine méridionale, notamment la bouillabaisse, la brandade de morue, le rouget de Marseille et les côtes de mouton à la provençale. Sous le Directoire, dans des salons gris, très simples, « meublés du nécessaire », Bonaparte et Barras y mangèrent à trente-six sous par tête. Quelques années plus tard, vers 1808, le sel se déversa vigoureusement sur l'addition. Les officiers, les diplomates et les jolies femmes venaient d'en faire leur restaurant de prédilection : les recettes grimpaient jusqu'à quinze mille francs par jour, une somme considérable pour l'époque. Il fallait presque l'emporter d'assaut pour se faire servir, tant le succès était grand.

Dans les années 1830, on fera grand cas du canard aux perles des Frères Provençaux, avec coulis d'écrevisse, truffes du Périgord et, ornement des plus ridicules, un chapelet de perles festonnant au cou de l'animal, qui, toutefois, n'était pas inclus dans le prix du plat. Dix ans plus tard, le Véfour écrasera les Provençaux qui, malgré cela, retrouveront leur éclat sous le Second Empire, avec pour chef le grand Dugléré, jusqu'à ce que, en 1869, la maison qui, entre-temps avait changé plusieurs fois de mains, disparût du paysage. Une autre gloire du Palais-Royal, voisin immédiat du Véfour, avait, au début de l'Empire, débuté modestement, dans la galerie du Beaujolais, sous le nom des frères Véry, d'origine lorraine, quand le maréchal Duroc, sensible « au buste bastionné et à la figure en fesses d'ange » de Mme Véry, facilita leur installation aux Tuileries. Dans une débauche de luxe, on y avait reproduit un prétendu petit palais d'Herculanum. Une addition d'au moins un louis par tête n'aida pas à remplir la salle et, en 1808, Véry revint tenter sa chance au Palais-Royal. Un luxe moins tapageur, avec tout de même des tables de granit (en 1806, Fragonard mourut à l'une d'elles en mangeant une glace) et des candélabres de bronze doré, mais un succès qui se prolongea jusqu'à la Restauration pour ne plus cesser ensuite de décliner.

Quand en 1843 Frédéric Soulié publia *La Grande Ville*, Véry, où Balzac, client fidèle, avait transporté plusieurs fois les héros de sa *Comédie humaine*, n'avait plus que « des ruines de bonne cuisine et de bons vins ». Il faut dire que M. Véry, fortune faite, s'était retiré vingt ans plus tôt, laissant sa maison à

ses trois neveux, lesquels la cédèrent à un Allemand qui la fit sombrer dans le « prix fixe ».

En dehors de la quinzaine de restaurants qui, avec des gloires inégales, animaient, vers 1805, le Palais-Royal, on ne saurait oublier les tables de jeu, installées dans les sous-sols et même à l'étage, et surtout la vingtaine de cafés qui ne désemplissaient pas de désœuvrés, de femmes galantes, de négociants, de gens d'affaires et de fringants officiers.

Dans la galerie de Montpensier, le café-glacier Corazza était devenu, après l'exécution du roi, un haut lieu jacobin où, entre un sorbet au marasquin et un panaché, s'organisa la perte des Girondins. À quelques pas de là, le café des Mille Colonnes, ouvert au premier étage en 1807, pouvait se vanter de posséder deux des « sept merveilles du monde » : des colonnes reproduites en perspective infinie par des jeux de glace et une patronne, Mme Romain, dite « la belle limonadière », généreusement décolletée, trônant sur un fauteuil argenté que l'on disait avoir appartenu au roi Jérôme de Westphalie. Au nombre de ses admirateurs se trouvait Walter Scott, et pourtant la limonadière devait être sage ou avoir beaucoup à se faire pardonner car, à la mort de son mari, en 1824, elle entra au couvent.

Toujours dans la même galerie, le café de Foy, ouvert avant la Révolution, était, selon Mayeur de Saint-Paul, « le plus grand, le plus beau et l'un des plus honnêtes ». On y faisait grande consommation de glace lorsque, le 12 juillet 1789, un jeune homme grimpé sur une chaise lança un appel aux armes et arracha une feuille à un marronnier pour en orner son chapeau, en signe de reconnaissance. Cet amateur de glaces était Camille Desmoulins. Par la suite, le Café de Foy fut le rendez-vous à la mode sous le Directoire et surtout l'Empire. Ensuite, il se laissa doucement oublier « avec ses boiseries enfumées, ses tasses sans anse avec lesquelles on se brûle les doigts et ses verres fêlés », évoquées par Grimod de La Reynière.

À l'emplacement de l'actuel théâtre du Palais-Royal, au café de La Grotte Flamande où l'on voyait au fond d'une grotte un Moïse colossal touchant de sa baguette un rocher d'où jaillissait une fontaine, « les femmes honnêtes ne descendent jamais », rapportait le même Grimod, en soupirant : « Et pourtant les soupers y sont délicieux. »

Sous la voûte de la galerie du Beaujolais, un certain Cuisinier avait ouvert avant la Révolution le café du Caveau où les partisans de Gluck et ceux de Piccini s'affrontaient en des joutes oratoires, arrosées de café à la crème. Cambacérès y buvait son chocolat chaque matin à onze heures, le méprisable et immense peintre Louis David jouait aux échecs avec Redouté et André Chénier déjeunait avec Talma. Juste au-dessous, le caveau du Sauvage était un rendez-vous de basse galanterie et, sous la Révolution, on donna, à huis plus ou moins clos, des spectacles licencieux.

Un peu plus loin, le Café Lemblin, en vogue sous l'Empire, recueillit sous la Restauration les demi-soldes et les bonapartistes qui allaient se battre avec les royalistes du tout proche café Valois En 1815, deux officiers russes et deux officiers prussiens déclenchèrent, à leur arrivée, une superbe bagarre quand des anciens, survivants de Waterloo, se levèrent en criant un tonitruant « Vive l'Empereur ! ». Brillat-Savarin venait volontiers chez Lemblin pour y déjeuner avec son chien, Sultan.

À deux numéros de là, le sulfureux café des Aveugles, créé sous la Révolution, présentait un orchestre de quatre aveugles des Quinze-Vingts qui jouait les airs à la mode tandis que se déroulaient dans la salle des scènes fort malhonnêtes qui durent rendre à ces malheureux leur cécité plus amère encore.

Enfin dans la galerie de Valois, c'est au Café Février que le 20 janvier 1793, jour de la condamnation du roi, le garde Pâris tua d'un coup de sabre le conventionnel Lepelletier de Saint-Fargeau. Et au Café Mécanique, célèbre pour ses tables volantes identiques à celles du Trianon, à Versailles, qu'une tuerie se déroula après que le patron eut tenté d'empêcher des patriotes de

chanter le *Ça ira*.

Hélas, ça n'ira pas, ça n'ira même plus du tout pour le Palais-Royal, cette place Saint-Marc de la vie parisienne. Avec le Second Empire et la ruée vers les Boulevards, elle se videra de toute sa gaieté et de ses folies.

Patate

Pourquoi patate et pas pomme de terre ? D'abord parce que « patate », cela sort tout seul de la bouche et qu'on a l'impression d'en manger déjà. Ensuite, parce que je ne me vois pas lancer un « Va donc, eh pomme de terre ! » à un imbécile qui me coupe la route, ni, avant d'en venir aux mains : « Tu veux que je te colle une pomme de terre ? » ou bien, à la question « Et votre santé ? » répondre : « Ça va, en ce moment, j'ai la pomme de terre », ou bien encore, après avoir braqué une succursale de la Société générale, demander à mon pote, Jo l'Élégant, chargé de répartir le butin : « Ça fait combien de pommes de terre pour ma pomme ? »

D'ailleurs, ne pouvait-on lire récemment dans *Le Figaro*, dont on connaît les bonnes manières, ce titre sur six colonnes : « La patate superstar », étant précisé que l'Onu a décrété 2008 Année internationale de notre amie la patate.

L'idée, si j'ai bien compris, est d'encourager les pays pauvres, en particulier l'Afrique, à cultiver ce féculent miracle qui peut pousser partout et dont la richesse en glucides, acides aminés et vitamine C est particulièrement gratinée. En patatophile convaincu, j'approuve, évidemment. Toutefois, ma futilité naturelle m'incite à me tourner vers la patate des riches dont, l'autre jour, Stéphane Bern faisait un vibrant éloge, à l'occasion du baptême de la princesse Amandine, née de l'union de la charlotte et de la mariana.

Les plus grands des grands chefs se déclarent « toqués » de la patate, et nul ne saurait ignorer l'apport magistral fait à la noble cause par Joël Robuchon, dont la fameuse purée a fait le tour du monde. À ce propos, l'ayant vue, de mes yeux, préparée dans ses cuisines, je tiens à dissiper une légende. Beaucoup de bêtises ont été racontées à son propos comme, par exemple, le kilo de beurre par kilo de patate, sans parler de la crème fraîche, du jaune d'œuf ou des blancs montés. Une pure et immangeable folie ! Non, le secret de la purée Robuchon n'est pas là : 250 grammes de beurre pour un kilo de rattes ou de BF15, 30 centilitres de lait entier très chaud, du gros sel et surtout des gros bras. C'est comme pour l'omelette de la mère Poulard, beaucoup moins compliquée que ce qu'on raconte, il faut remuer, remuer et encore remuer, à la spatule de bois et au fouet. Bref, mouiller sa chemise.

Passons maintenant à la patate elle-même. La patate des riches, à tirage limité, qui, comme un fait exprès, est la meilleure. Elle s'est néanmoins démocratisée depuis la fameuse vente aux enchères à l'hôtel Drouot, en 1995,

où la petite « primeur » de l'île de Noirmoutier, qu'on appelle « bonnotte », plantée sur un lit de goémon, avait atteint le prix vertigineux de trois mille francs le kilo. Aujourd'hui, on la trouve sur les marchés autour de 15 euros et on ne le regrette pas, tant son petit goût de noisette est irrésistible.

Celle de l'île de Ré, au goût légèrement sucré mais dont la production est menacée par le prix des terrains et l'ISF, est la seule à bénéficier d'une AOC.

La ratte du Touquet qui vient de fêter ses vingt ans est à la bonnotte ce qu'une dauphine est à une miss France. Du demi-luxe mais, pour environ 3 euros le kilo, un goût de châtaigne fort agréable.

À inscrire également au palmarès de la Very Imperiale Patate, la Juliette des sables de la baie de Somme, la Vitelotte du Santerre, bleu foncé, de Picardie et la Sirtéma qu'Olivier Roellinger s'en va chercher aux premiers jours de mai chez la famille Robin, près de Saint-Méloir-les-Ondes, et qu'il dit préférer même au caviar !

Mais si vous voulez bien de mon avis, pour moi, la reine des reines, est la Jersey Royal New Potatoe qui pousse dans le sable et le varech de l'île de Jersey, fait son apparition à la mi-avril et termine sa saison en juillet. Sa fine peau jaune, sa texture crémeuse, son goût incroyablement délicat, la hissent au sommet. Si vous en voyez un cageot au marché, précipitez-vous.

Les cuisiniers proposent toutes sortes de recettes pour faire oublier la saveur originelle de ces patates dont je viens de parler. Oubliez-les et préparez-les le plus simplement du monde : lavées sous le robinet, non épluchées, cuites à la vapeur ou dans de l'eau bouillante légèrement salée, pendant une douzaine de minutes, et servies avec un bon sel de Guérande et des petits morceaux d'un excellent beurre demi-sel qu'on laisse fondre dans le saladier.

Trop simple, quand on peut faire compliqué ? Dans ce cas, je cours aux archives de la Comédie-Française pour vous en rapporter la seule recette jamais entrée à son répertoire. Le soir du 9 janvier 1887, le rideau s'était levé sur le premier acte quand, devant une salle ébahie, le dialogue suivant s'engagea entre Annette, la servante au grand cœur, et Henri, le jeune premier :

Annette. — Vous faites cuire des pommes de terre dans du bouillon. Vous les coupez en tranches comme pour une salade ordinaire et, pendant qu'elles sont encore tièdes, vous les assaisonnez de sel, de poivre, de très bonne huile d'olive à goût de fruit, vinaigre…

Henri. — À l'estragon !

Annette. — L'Orléans vaut mieux mais c'est sans importance. L'important, c'est un demi-verre de vin blanc : château yquem, si possible… Beaucoup de fines herbes, hachées menu… Faites cuire, en même temps, de très grosses moules avec une branche de céleri. Faites-les bien égoutter et ajoutez-les aux pommes de terre

Henri. — Moins de moules que de pommes de terre.

Annette. — Un tiers au moins. Il faut qu'on sente peu à peu la moule. Il ne faut ni qu'on la prévoie ni qu'elle s'impose. Quand la salade est terminée, remuez légèrement. Puis vous la recouvrez de rondelles de truffes. Une vraie calotte de savant.

Henri. — Des truffes cuites au vin de Champagne.

Annette. — Cela va sans dire… Tout cela deux heures avant le dîner, pour que cette salade soit bien froide lorsqu'on la servira.

Henri. — On pourrait entourer le saladier de glace…

Annette. — Non ! Non ! Non ! Il ne faut pas la brusquer : elle est très délicate et tous ses arômes ont besoin de se combiner tranquillement. Celle que vous avez mangée aujourd'hui était-elle bonne ?

Henri. — Un délice.

Annette. — Eh bien ! Faites comme il est dit et vous aurez le même agrément.

Ce n'était ni du Racine, ni du Shakespeare mais de l'Alexandre Dumas fils dont la nouvelle pièce, *Francillon*, allait connaître ce soir-là un immense succès.

Par les journaux, tout Paris découvrira, sinon un chef-d'œuvre, du moins les secrets de la salade Francillon, aussitôt inscrite sur son menu par le restaurateur Brébant.

Du coup, sous l'effet de l'émotion, j'ai oublié de vous dire d'où vient le mot patate. Il a pris avec le temps une consonance familière et même un peu triviale (des « patates pour les cochons ») mais il vient, en vérité, de la langue taïno (ou arawak) parlée par les Indiens des Bahamas et des Grandes Antilles chez qui les Espagnols découvrirent les premières « batatas ».

Pâtisseries

Il a fallu un Gaston Lenôtre, le petit pâtissier de Pont-Audemer, « monté » à Paris au début des années 1960, pour que la pâtisserie, en boutique, sorte de sa longue léthargie. Son *opéra*, dont, en vérité, la paternité revenait à Dalloyau[1], a fait le tour du monde, et les gâteaux glacés de Gaston poursuivent, sous la bannière d'Accor, leur glorieuse carrière.

Depuis lors, les pâtissiers dits « de quartier » ont fait de notables progrès et certains sont même devenus des stars et de véritables créateurs, dans une profession où l'on disait ne plus rien avoir à créer. Je pense notamment à l'époustouflant Michel Belin, à Albi, à Pascal Brunstein, champion du monde des métiers du dessert, à Brunstatt (Haut-Rhin), à Sébastien Bouillet et à Bernachon, tous deux à Lyon, sans parler, car on ne cesse d'en parler dans Paris, de Pierre Hermé, du fondateur, Robert Linxe, et de ses successeurs à la Maison du Chocolat, de Jean-Paul Hévin, de Christian Constant ou de Philippe Andrieu chez Ladurée, mais les progrès ont été tout aussi

spectaculaires dans le domaine de la pâtisserie de restaurant.

Chronologiquement, je placerai en tête Michel Trama, à Puymirol, à qui j'avais donné, des années avant qu'il ne décroche ses trois étoiles, quatre toques et 19,5, non seulement pour une cuisine d'exception mais pour ses desserts dont je disais alors – en 1991 – qu'on « en parlera encore dans les livres des siècles futurs ».

Sur ce dernier point, je me suis sans doute un peu avancé, car, depuis, il a été tellement copié qu'on risque d'oublier que c'est à L'Aubergade que la larme de chocolat aux griottines, sauce banyuls, la cristalline de pomme verte, la loge à l'ananas et à la cannelle, le craquelin à la glace de pain d'épice et quelques autres merveilles – sucrées juste ce qu'il faut mais jamais trop – ont été créés.

Je ne vais pas citer tous les restaurants, parmi ceux que je connais, où la qualité, la variété et l'inventivité des desserts atteignent à des sommets – ou pas loin – comme Gilles Marchal, au Bristol, François Bénot, à La Table de Robuchon, le chef-pâtissier de Frédéric Anton, au Pré-Catelan, Christophe Helder, au Crillon, Philippe Rigolot, chez Pic, à Valence ou Christophe Michalak, au Plaza-Athénée, surnommé par une presse en délire le « Rambo du chocolat », le « Casanova du sucre », le « Magicien d'Oz du caramel ». Je crains toutefois que la tendance à la virtuosité pour la virtuosité qui explose dans une bonne part de la cuisine actuelle n'étouffe, aussi, sous les complications, les tarabiscotages et les effets plus ou moins artistiques les saveurs qu'on est en droit d'attendre d'un dessert, à ne pas confondre avec un puzzle.

On assiste à une explosion d'« œuvres d'art » en chocolat ou en sucre filé qui nous renvoient au temps de la cuisine la plus outrageusement décorative du Second Empire. L'autre jour, devant une vitrine du Plaza-Athénée, j'ai été à la fois admiratif et atterré devant des « créations » en chocolat, présentées sur des socles et dans des écrins, comme des bijoux précieux. Je me disais en les regardant que l'artiste en question s'était donné beaucoup de mal pour pas grand-chose et me rappelais que, dans l'histoire de l'art, les périodes « maniéristes » se terminent généralement mal.

En jouant les bêtes à concours, les pâtissiers risquent de perdre les pédales, en oubliant complètement qu'un dessert est là pour procurer un petit moment de plaisir sucré et non pour épater les galiéristes de Paris-Art ou de la Documenta de Cassel.

Du coup, je sens revenir en moi la nostalgie des pâtisseries qui se passent de toute mise en scène et de contorsions acrobatiques.

Mes madeleines à moi, ce sont les éclairs au café de Jean-Paul Hévin ; la dacquoise de Christian Constant ; derrière sa facade, classée monument historique, rue Montorgueil, la religieuse à l'ancienne (éclair café et chocolat et deux boules de pâte à chou), le puits d'amour et le baba au rhum, crème pâtissière – créé ici même au XVIIIe siècle – du merveilleux Stohrer ; le millefeuilles et le paris-brest de l'époustouflant Carl Marletti, rue Censier ; la

tarte aux pommes et au nougat de Rollet-Pradier, rue de Bourgogne ; le saint-honoré café de Claire Damon (« Des gâteaux et du pain »), boulevard Pasteur ; le mont-blanc de Pierre Hermé, rue Bonaparte, et celui, magistral, d'Angélina, rue de Rivoli…

Rien de bien compliqué mais du grand art quand on applique tout simplement la recette traditionnelle et qu'on utilise les meilleurs produits.

En revanche, je ne suis toujours pas arrivé à trouver à Paris un gâteau moka digne de mes souvenirs d'antan (génoise, crème au beurre au café, sirop de rhum). La personne qui connaîtrait « la » bonne adresse est instamment priée de m'en faire profiter. Je l'en récompenserai. Je ne sais pas encore comment, mais je le ferai.

Peinture

Il a eu un coup de foudre pour une raie.

Et moi un coup de cœur pour ce petit homme aux tempes grisonnantes et aux lunettes cerclées de métal qui m'a fait découvrir le mariage secret de la peinture et de la gastronomie.

C'est une belle histoire d'amour.

Quand Yves Pinard, un Tourangeau passé par les cuisines d'André Daguin, à Auch, s'est retrouvé au musée du Louvre pour y ouvrir le Richelieu, il n'avait encore jamais mis les pieds dans un musée. « Je croyais, me dit-il, qu'il fallait connaître l'histoire de l'art pour regarder un tableau. »

Un dimanche matin de 1992, alors que dans sa tenue de cuisinier il traverse les galeries pour aller jeter un coup d'œil sur le chantier de son restaurant, il passe devant une toile représentant une raie : « Je m'arrête sans savoir pourquoi et un sentiment bizarre m'envahit. Je suis tout à la fois attiré et repoussé. Pourquoi une raie ? Pourquoi avoir choisi un aussi vilain poisson ? Quel est donc l'imbécile qui a peint cela ? » Il poursuit son chemin mais la rencontre l'a troublé. Comme un visage entrevu dans la foule qui, sans raison évidente, dépose son empreinte dans le labyrinthe du cerveau.

Le dimanche suivant, ses pas le conduisent tout droit jusqu'à ce tableau qui, à nouveau, le met mal à l'aise. La raie sanguinolente, en forme de triangle, qui occupe le centre de la nature morte, entre d'un côté, un chat qui gobe des yeux des huîtres ouvertes et, de l'autre, une marmite, un pichet et des ustensiles de cuisine : il ne voit là rien de plus qu'une photo surgie d'un lointain passé. Il ne lui vient même pas à l'idée de chercher qui en est l'auteur. Toutefois la couleur violente du monstre suspendu l'éblouit comme un flash.

Le dimanche d'après, nouveau face-à-face. Dur, hostile même. Une atmosphère de duel quand, avant le combat, les deux adversaires s'épient : « Sous son groin menaçant, la sale bête affiche un sourire ambigu. Elle me nargue, elle se moque de moi, alors, forcément, je lui réponds. Je lui dis

qu'elle n'est pas belle, je vais même jusqu'à l'insulter, mais plus le temps passe, plus je suis comme paralysé par cette créature. Comme il y a juste en face une banquette en moleskine noire, je m'assieds. Je vais rester là pendant une heure et demie. Sur le cadre, il y a une petite plaque qui indique : "Jean Siméon Chardin". Le nom ne me dit rien, mais c'est sans importance. Cette raie, j'en ai plein les narines. D'ailleurs, je sens tout : le sang de la raie suppliciée sur sa croix invisible, l'odeur salée des huîtres, le chat aux poils hérissés qui explose de concupiscence, le parfum de linge propre de la serviette étalée sur la table… Oui, je respire ce tableau comme je hume mes casseroles en soulevant le couvercle et, en plus de l'odeur, j'en ai le goût qui me monte à la bouche. Je sens ce que je vois et je vois ce que je goûte. Il y a là de la ciboule, c'est même l'odeur qui domine. Et aussi des épices dans leur pot, mais dont les parfums me chatouillent les narines. Surtout celui du safran qui ne peut pas ne pas y être. Au bout d'un moment, dans ma tête, je compose une recette : du vin blanc, un fumet où pocher la raie, de la crème fraîche à ajouter à la réduction du fumet, et quant aux huîtres, je les fais frire, comme c'était l'usage à l'époque, et je les pose sur le poisson cuit.

« Ce n'est pas bien compliqué, et au fur à mesure de ma recette l'idée s'impose à moi que derrière tout cela il y avait eu une femme. Rien de ce qui figure sur ce tableau n'est là par hasard. Ce ne peut être qu'une femme, une cuisinière de cuisine bourgeoise qui a posé là les ingrédients que le nommé Chardin n'a plus eu qu'à peindre. Savez-vous à propos – je l'apprendrai plus tard – qu'il peignait dans les greniers du Louvre ? Je disais tout à l'heure que la raie avait l'air suppliciée, comme le Christ sur la croix. C'est vrai mais comme lui, elle vivait encore. C'est peut être le secret de ce tableau, et moi, cuisinier inculte, c'est la cuisine qui me l'a fait découvrir. »

« Inculte », s'il l'a jamais été, Yves Pinard, que l'on pourrait écouter pendant des heures, ne le sera pas resté bien longtemps. On ne peut pas dire qu'on l'y ait encouragé : un grand ponte du Louvre à qui il faisait part de ses intentions d'apprendre à regarder la peinture avec les yeux d'un gastronome lui a clos le bec d'un glacial : « Chacun à sa place ! Occupez-vous donc de vos fourneaux et laissez-nous nous occuper de nos tableaux. »

À quelque temps de là, notre importun en veste blanche, pris d'une fringale de peinture, se rendit au musée d'Orsay et, tombant en arrêt devant le célèbre tableau de Courbet, *La Truite*, remarqua un détail d'importance qui, jusque-là, avait échappé aux critiques d'art les plus aiguisés.

Cette truite « fario » de belle taille gît dans l'onde d'un torrent tapissé de sable clair et encombré de cailloux. Dans sa gueule grande ouverte, on décèle le fil, à peine perceptible, au bout duquel l'hameçon est profondément accroché. On assiste là à l'agonie d'un être vivant. Du moins le croit-on. Les eaux vives font illusion. En bon praticien, notre ami le cuisinier note d'un coup d'œil la queue raccourcie, le bout de la nageoire coupé verticalement, le ventre fendillé sur la longueur et les ouïes d'où s'échappent des filets de sang.

Pour lui, cela ne fait aucun doute : la truite de Gustave Courbet a été

« habillée », c'est-à-dire vidée et nettoyée. Mais alors pourquoi cette mise en scène ? « Sur le moment, me dit-il, je n'arrive pas à comprendre pourquoi l'artiste a mis cette truite, prête à cuire, dans un torrent, comme si elle était encore vivante. Une provocation, une parodie ? Aujourd'hui encore, je me garderai bien d'affirmer quoi que ce soit, mais si Courbet l'a voulu ainsi, c'est qu'il avait quelque chose à exprimer à travers cette métaphore et certainement quelque chose qui a à voir avec la tragédie de la vie : la mort qui fait corps avec le vivant ? »

Après ce double coup de foudre, Yves Pinard a plongé dans le monde merveilleux de l'art. Tout en continuant à faire son métier à la tête de l'excellent restaurant Le Grand Louvre, placé sous la pyramide de Peï, il a étudié la cuisine médiévale, l'illustrant par des repas thématiques, fruits de ses recherches ; s'est passionné, avec son ami André Daguin, pour le Toulouse-Lautrec gastronome, dont ils ont tiré un livre, *Les Plaisirs d'un gourmand*, avant de couronner sa double vie de gourmand et d'esthète par deux magnifiques ouvrages, avec la collaboration de Séverine Quoniam, qui font référence : *Cuisine et peinture au Louvre* et *Cuisine et peinture au musée d'Orsay*.

À présent les conservateurs de musées ne lui disent plus avec dédain de s'occuper de ses oignons. Encouragé par Jean-Jacques Alliagon, il va meubler sa prochaine retraite des trésors artistiques et culinaires du château de Versailles.

Au-delà de son expérience personnelle, cet homme hors du commun

nous fait un don précieux : il donne envie d'entrer dans l'univers de la peinture avec une curiosité propre à chacun de nous. Voir un paysage avec les yeux de l'amateur de jardin, une église ou un monument avec les yeux du charpentier, du maçon ou du sculpteur, une scène de chasse avec ceux du chasseur, un champ ou un verger avec ceux du cultivateur, etc. C'est une avancée à la fois très simple et très novatrice qui pourrait permettre à des novices, venus d'horizons les plus divers, de s'initier tout naturellement à un langage qui, au premier abord, leur échappe et les intimide. Le premier lieu d'élection à cette initiation étant évidemment l'école.

Poisson (Cuisiniers du)[2]

Pauvre poisson qui meurt pour rien !

L'ennemi n° 1 du poisson est le cuisinier. Depuis des siècles, le « grand chef » le traque, l'étouffe, le viole, l'assassine pour prouver, à ses dépens, la suprématie de son talent. Jadis, il soufflait les soles, gratinait les turbots, américanisait les sauces, et dès qu'il avait un poisson à portée de main, il le noyait dans un océan de sauce collante où flottaient quelques crevettes ou huîtres baladeuses. Aujourd'hui, avec des produits plus modernes (un émincé de poire pour un turbot ou des blinis au maïs et des rondelles de moelle pour un rouget), il utilise d'autres instruments de torture mais le résultat est le même : merveille de pureté, arrachée aux eaux de l'océan, le poisson n'échappe pas à la peine capitale.

Heureusement, il y a le droit de grâce que lui octroient les vrais cuisiniers de la mer qui, eux, ont compris que sa plus belle parure est la simplicité. Ce qui ne veut pas dire l'absence de cuisine car il ne faut pas, non plus, devenir des Japonais.

Les cuisiniers de la mer appartiennent à une espèce rare qu'il faut absolument protéger. Je ne voudrais pas que l'on m'accusât de favoritisme car, bien sûr, je conserve des souvenirs émerveillés de loup, de turbot, de saint-pierre, de dorade, de raie ou de lotte cueillis dans les restaurants que j'ai le plus aimés, en un demi-siècle de travaux pratiques ; mais quand le mot poisson me monte à la bouche, quatre noms, spontanément, surgissent aussitôt : Paul Minchelli, Jacques Le Divellec, Gérard Allemandou et le d'Artagnan de mes quatre mousquetaires, Olivier Roellinger. Mais avant de parler un peu d'eux, j'aimerais vous emmener faire un tour au musée des horreurs de la mer.

Traversons rapidement la salle de l'Antiquité où croupissent les extravagantes sauces au bleu de méthylène du fou furieux empereur Héliogabale, les recettes douteuses d'Archestrate, les abominables truites gavées aux figues sèches et au vin miellé d'Apicius, et pénétrons dans le cœur du musée pour y trouver les mille et une façons utilisées par la Grande

Cuisine française aux XVIIIe, XIXe, jusqu'aux années 1970, pour dénaturer le mieux possible le goût naturel du poisson. Je m'en tiendrai à mes trois espèces préférées, dans la classe des poissons nobles : la sole, le turbot et le rouget.

La sole a toujours inspiré l'imagination de ceux qui ambitionnaient de faire encore plus mauvais que les autres. Parmi les plus belles réussites, je citerai la sole Cubat (du nom du célèbre cuisinier français, chef à la cour de Russie en 1903) : filets masqués d'une duxelles de champignons de Paris, nappés de sauce Mornay (béchamel, jaune d'œuf et gruyère râpé) ; la Drouant (crème fraîche, sauce américaine, moules décoquillées, crevettes décortiquées) ; la Bagatelle (salpicon de homard à l'américaine, champignons, truffe, vin blanc, panage à l'anglaise, puis dorée à la poêle) ; la Crécy (béchamel, purée de carottes) ; la Daumont (salpicon de queues d'écrevisse à la Nantua, farce de merlan, fumet de poisson, gros champignons, sauce normande à la crème) ; la Joinville (velouté de sole lié à la crème et jaune d'œuf, essence de champignon, jus d'huître, coulis de crevettes et d'écrevisses) ; la Riche (velouté au fumet de sole, lié à la crème et jaune d'œuf, beurre de homard, cognac) ; la Saint-Germain (roulée dans la mie de pain fraîche, beurre fondu, sauce béarnaise) ; la Walewska (filets pochés dans du fumet de poisson, escalope de homard au court-bouillon, truffe, sauce Mornay, beurre de homard, glaçage au four).

Alexandre Dumas se devait d'apporter sa contribution à l'édifice. Aussi s'est-il fendu de soles au gratin, vraiment gratinées : farce au gras étalée sur les filets, de sorte « qu'ils ne fassent qu'une masse », additionnée de mie de pain, le tout passé au four à gratin. Également la sole farcie au ragoût d'huîtres, bien truffé, bardes de lard, vin blanc, le tout nappé d'une sauce allemande (velouté au jaune d'œuf, fond blanc à base de bas morceaux de veau et carcasses de volaille, champignons). À ce propos, la plupart des recettes données par Dumas laissent pantois.

Cet homme que nous aimons tous aurait-il eu un goût détestable ? Ou bien, n'était-il pas, tout simplement, un homme de son temps ?

L'admirable turbot, surnommé « roi du Carême » pendant des siècles, dont la disparition à la Halle, pendant les années de la Terreur, désolait tant Grimod de La Reynière qu'il y voyait la conséquence la plus catastrophique de la Révolution, n'a pas plus échappé que la sole aux traitements sadiques de la Grande Cuisine. Dumas – encore lui – rapporte, sans frémir, la « bonne prescription de Vincent de la Chapelle qui recommandait l'emploi d'une sauce blanche au raifort épicé » (afin, sans doute, d'écraser toute trace de saveur naturelle). Et donne dans le détail une interminable recette de pâté chaud de turbot à la danoise qui mêle généreusement farine, graisse, huîtres, champignons et jaunes d'œufs pour obtenir une fameuse bombe à calories.

Le turbot à la pèlerine de Prosper Montagné n'épargnait ni la crème, ni les coquilles Saint-Jacques frites en buisson, tandis que le turbot à la Dugléré se voyait qualifié de turbot « sauce flanelle » par un Léon Daudet qui ne ratait pas plus ses contemporains que les errements de la cuisine à l'épate. Mais les

merveilles des merveilles étaient incontestablement le turbot gratiné au fromage de Parme et celui, à la Régence, où l'on trouvait le moyen de coller sur le dos d'un turbot bardé deux ou trois livres de veau en tranches, évidemment farinées, de faire cuire le tout, arrosé d'une bouteille de champagne et nappé, au moment de servir, d'un ragoût d'écrevisses.

Enfin, le rouget de roche, si délicieux dans son plus simple appareil, non vidé et cuit en papillote, eut à connaître l'enfer des toasts à la Francillon, frits et tartinés au beurre d'anchois ; ou celui de la cruelle recette à la Polonaise, d'Escoffier, où, roulé dans la farine, il se retrouvait noyé dans le jaune d'œuf et la crème double, saupoudré de mie de pain frite. À moins que le malheureux ne préférât, grâce, une fois encore, à notre ami Dumas, périr dans une sauce blanche bien épaisse, enrichie de boutons de capucine confits.

Il est temps de remonter à la surface et d'aspirer l'air frais que nous soufflent les quatre mousquetaires dont je parlais tout à l'heure.

*

Quand, venus de l'île de Ré, Paul Minchelli et son frère Jean ouvrirent à Paris, en 1972, un restaurant consacré aux seuls produits de la mer qu'ils proposaient à leurs clients médusés, à peine grillés, peu cuits ou parfois même franchement crus, cela fit l'effet d'une bombe. Au départ, Gault-Millau et Philippe Couderc furent les seuls à clamer leur enthousiasme. Les curieux et les amateurs se précipitèrent chez Le Duc pour en repartir, soit enchantés, soit déroutés, voire franchement hostiles.

Le grand truc de Paul (Jean se chargeant de la salle) était de dire : « Je ne suis pas cuisinier », ajoutant, le sourire en coin : « Et c'est peut-être pour cela que j'ai des idées. » Ne pas être cuisinier, cela voulait dire pour ce Corse marseillais, fils d'un directeur des restaurants des Messageries maritimes, être libéré de la contrainte de la routine et des recettes gravées dans le bronze, consacrer son temps à la recherche, aux comparaisons, avoir de l'audace, ne pas flatter a priori le goût de la clientèle et se faire tuer sur place plutôt que de laisser entrer dans ses cuisines un poisson ou un crustacé qui ne seraient pas non seulement de la première fraîcheur mais aussi un produit exceptionnel.

Ne pas être cuisinier, c'était d'inventer, par exemple, ces prodigieuses langoustines à la nage, à peine cuites dans un bouillon aux cent parfums, ces goujons de sole au poivre, ce thon blanc cru haché aux algues, ces rougets en vessie au basilic ou cette sole braisée au vinaigre de Xérès, ce loup grillé nature avec un beurre fondu aux herbes (le plat le plus facile du monde que, bizarrement, neuf cuisiniers sur dix ratent) qui nous faisaient dire de Paul Minchelli qu'il avait « réinventé » le poisson et des recettes qui, aussitôt inscrites sur la carte, étaient copiées par de chers confrères.

Avant de quitter Paul – qui, après avoir quitté Le Duc et subi quelques déconvenues, vient de réapparaître 21, rue Mazarine – juste un mot sur l'une de ses trouvailles : le poisson-Pyrex (une appellation de mon cru). Le poisson-

Pyrex, c'est un bar, un merlan, une daurade, n'importe quel poisson que Paul mettait au-dessus d'une casserole d'eau bouillante entre deux plats de Pyrex et rien d'autre. Il le retirait après un court instant (à une seconde près, et c'est cela le talent), versait dessus du sel gris de mer et voilà, c'était terminé. Imaginez la tête des membres d'un jury du Meilleur Ouvrier de France auxquels un candidat oserait présenter un plat aussi bête ! Y en aurait-il un pour avouer qu'il vient de goûter le meilleur poisson du monde ?

*

Quand ce grand gaillard de Jacques Le Divellec a quitté La Rochelle pour jeter ses filets au pied des Invalides, il n'a pas été long à y ramasser le plus beau fretin parisien. La Ve République, droite et gauche confondues, en a fait sa cantine, mais lui-même n'est jamais tombé dans les pièges du succès trop facile. S'il passe une partie de sa vie à courir le monde à la recherche des plus beaux poissons, il consacre le reste à les cuisiner. À sa façon, qui n'est pas d'une simplicité biblique car il n'est ennemi ni des sauces ni des apprêts les plus recherchés, son originalité, inattendue de la part d'un classique, est qu'il réussit à faire une cuisine élaborée tout en mettant en valeur le goût naturel du produit.

Un exercice qui n'a rien de simple, tout à la fois savant et délicieux, où, entre un admirable court-bouillon de coquillages et de poissons à l'eau de mer et au sauvignon et un saint-pierre poêlé au caviar d'aubergines, se glissent des plats tout simples et tout bêtes, comme l'araignée de mer tiède, les langoustines juste saisies à la vapeur d'algues, les Saint-Jacques de la baie de Morlaix, comme vous n'en mangerez nulle part ailleurs, le bar cuit à la fumée de bois et arrosé d'huile d'olive au citron ou le turbot, épais comme une cuisse et tendre comme une fesse d'ange. Il ne le dit qu'aux amis mais ce sont ceux-là que, personnellement, il aime le plus

*

La barbe de Neptune, le ventre de Bacchus, la bonne bouille de mon copain disparu, le chanteur Carlos : voilà Gérard Allemandou, surgi de l'Océan pour nous mettre sous le nez les plus beaux coquillages et les plus

frais poissons qu'on ait vus depuis longtemps à Paris, en dehors de chez Minchelli et de chez Le Divellec.

Quand je suis tombé par hasard, en 1983, sur son premier bistrot, derrière le cimetière Montparnasse, l'envie m'est venue aussitôt de traîner par l'oreille chez ce joyeux Charentais tous les massacreurs de la mer pour y découvrir le vrai goût des pétoncles noirs de la rade de Brest, des lisettes à la vapeur tout juste poivrées, de petit supions rôtis, de la daurade royale simplement relevée d'herbes ou du merlan frit sauce moutarde. Un merlan aussi épais qu'un gros brochet, si riche en saveurs que pour lui on donnerait tous les loups de la Méditerranée.

De quel port secret, ces merveilles dont la courte liste est inscrite chaque jour sur une ardoise de La Cagouille, aujourd'hui sur les hauteurs, au-dessus de l'avenue du Maine ? De Rungis, tout bêtement, où tant d'autres ratent leur pêche miraculeuse avant de rater leurs cuissons. De la cuisson, Allemandou est un grand magicien : « Chaque poisson, dit-il, a un parfum, une texture qu'il faut respecter. Une cuisson juste et précise peut seule les restituer. Cela demande une vigilance de tous les instants car la cuisson parfaite est difficilement réalisable, puisqu'elle se situe à l'instant précis où, lorsqu'on ouvre un poisson, la chair se détachant de l'arête doit passer du translucide au blanc. Si le travail a été bien fait, on peut voir cela de ses yeux. »

Ce Dictionnaire n'est pas un livre de cuisine, aussi dois-je retenir mon envie de reproduire ici les conseils de cuisson (au four, à la vapeur, au gril et à la poêle) que Gérard Allemandou nous avait confiés dans le creux de l'oreille. Je vous en donne juste un pour que vous sachiez ce que vous ratez.

La cuisson à la vapeur est conseillée par tous. Ce qu'on oublie de dire, c'est que les filets, contrairement au poisson entier, quand ils sont simplement cuits à la vapeur, deviennent fades, comme délavés. Or, il y a une astuce pour éviter cet inconvénient : envelopper les filets sans peau dans une feuille de laitue. Aucune trace d'âcreté et les saveurs sont intactes.

*

« Trois jours de Paris contiennent moins de délices qu'une heure cancalaise », disait Colette quand quelque obligation l'arrachait à son manoir de Rozven, entre Saint-Malo et Cancale, où frémit encore le souvenir brûlant du *Blé en herbe.*

Quelle bonne et attentive cliente elle eût été, la gourmande Colette, pour celui qui allait devenir un demi-siècle plus tard l'astre culinaire du pays malouin, l'homme qui parle le mieux à l'oreille des poissons !

D'Olivier Roellinger, il n'est rien qu'elle n'aurait aimé : la passion vraie et forte qui le cloue à son morceau de Bretagne, balayé par le vent du large, les rêves qui l'emportent depuis l'enfance sur la route des épices et de l'aventure, la curiosité fraternelle qui le pousse vers les gens de la mer et de la terre ; et, plus que tout, cette déferlante de sensualité que font lever en lui les

belles et bonnes choses dont la table est le lieu de partage.

Avec Colette, ils seraient allés dans la baie du Mont-Saint-Michel à la pêche *d'sûr* où, quand la mer se retire, les poissons retenus par des filets à petites mailles entre deux poteaux fichés dans le sable se noient à l'air libre, sans souffrir des blessures provoqués par la ligne ou le chalut. Pas de toxines et au contraire une chair d'une sapidité exceptionnelle. De retour au port, ils auraient gobé de joyeux appétit les énormes huîtres pied-de-cheval que les pêcheurs remontent du large, sans trop se soucier des interdits.

Pour Olivier Roellinger, tout commença par un drame. Après une jeunesse heureuse à courir le long des chemins, à humer sur le sentier des douaniers qui serpente à pic sur la falaise les odeurs de pins et de troènes, à construire des cabanes, à tirer les oiseaux, à se bagarrer sur les grèves à coups de petits galets, à godiller dans le port, à faire de la voile, à prêter la main aux pêcheurs sur le marché aux huîtres et à retourner sagement dans la malouinière familiale, là même où l'enfant Surcouf venait jouer deux siècles plus tôt. La bonne table y était de tradition, entretenue depuis le grand-père maternel qui avait distribué dans les campagnes les épices exotiques, fort prisées depuis le règne de la Compagnie des Indes. En 1972, Olivier a dix-sept ans quand il découvre le magazine *Gault-Millau* auquel sa sœur était abonnée et « alors, raconte-t-il, mon estomac se mit à frétiller ». Mais, doué pour les sciences, au lieu de se diriger vers les fourneaux, il vise l'École des mines et se retrouve en fac de chimie à Rennes. Un soir de 1976, se promenant sous les remparts de Saint-Malo, il est agressé par une bande de loubards qui lui brisent les os. Cloué pendant plus de deux ans dans un fauteuil roulant, il a perdu goût à tout. Surtout aux études.

Alors remontent à la surface les images d'enfance, les bons repas en famille, la maman à ses fourneaux, le souvenir du grand-père aux épices et les images appétissantes du magazine de sa sœur. C'est décidé, il deviendra cuisinier. Le CAP de cuisinier est passé comme un jeu d'enfant. Il se retrouve dans un grand restaurant, à Rolleboise, où il ne fait pas de vieux os, rencontre Gérard Vié qui l'engage et, pendant six mois, devient à Versailles son rôtisseur-saucier, fait un passage éclair, à Paris, chez Guy Savoy, et, après un stage de pâtisserie, emprunte à la banque l'argent qui lui permettra d'acheter un peu de matériel et de bricoler la malouinière familiale pour y ouvrir en 1982 un restaurant.

Un de mes collaborateurs, Jean-Luc de Rudder, découvre par hasard ce parfait inconnu qui, l'année suivante, se voit coiffer de deux toques avec le titre « révélation de l'année » ; trois ans plus tard, une troisième et, en 1990, la quatrième qui change définitivement sa vie, seize ans avant sa troisième étoile.

Au fil des ans, Olivier a rudement secoué les habitudes de sa région. Autrefois, les Rennais venaient le dimanche à Cancale pour des repas rituels à base d'huîtres, de homard flambé et de crêpes. Tous les restaurants étaient situés sur le port. Le sien, au contraire, tout en haut, en ville, au cœur d'un

délicieux vieux jardin mais devant lequel il ne passait quasiment personne.

Il a étonné son monde en lui fourrant sous les narines des plats comme on n'en avait jamais vus dans ces parages. Le déclic s'était produit à l'île Maurice, où il avait retrouvé les noms des familles malouines et visité les cueilleurs d'épices. Plus tard, il y aura La Réunion, l'île de Grenade – l'île aux Épices –, Bahia, l'île de Chiloé (Chili), la côte de Malabar, Cochin, la baie d'Halong, et ainsi va-t-il renouer avec une tradition malouine vieille de deux siècles mais abandonnée au XIX^e^ lorsque les épices, trop abondantes, avaient perdu leur attrait de nouveauté.

Les épices, il en utilise près de quatre-vingts sortes différentes en de mélanges savants et après des pesées méticuleuses (il n'a pas perdu sa main de chimiste). Rien de gratuit, ni de mode ; plus simplement, la renaissance d'une tradition royale. Leur combinaison fabrique d'étonnants plats où règne l'harmonie la plus parfaite, qu'il s'agisse d'huîtres chaudes aux lanières d'encornets sur lesquelles il verse un jus subtil à la poudre de mangue et à la coriandre, de sole épaisse, rôtie sur l'arête, aux graines des îles, ou de saint-pierre « retour des Indes » infusé à la noix de coco et citronnelle, pas moins de quatorze épices (le chiffre exact des épices, recensé à Saint-Malo, au XVIII^e^ siècle). Un mélange divin où se marient, sans s'écraser, les pistils de lis jaune et le caroi.

Là où la plupart vont à l'aveuglette, sa formation de chimiste lui permet de prévoir, d'anticiper et de connaître le pourquoi des choses. Quand Robuchon dit que, oui, on peut cuisiner le poisson mais à condition que ce soit d'une main légère, sans jamais écraser les goûts, Roellinger en est la preuve vivante, lui qui fait triompher une cuisine fort savante mais débarrassée à tout jamais des apprêts assassins. La cuisine du navigateur qui, rentré au pays, ouvre son sac, en tire ses trésors, les pose sur la table et réfléchit. Les cocotiers et les récifs de corail sont loin. Le voici au bord de la baie du Mont-Saint-Michel, ce paradis nourricier où prospèrent poissons et crustacés de mer

froide dont il va faire avec imagination et précision des plats dont les mots peinent à traduire les émotions et les vibrations qu'ils font naître.

Avec Roellinger, le palais navigue, les goûts éclatent ponctuellement, telles les fusées d'un feu d'artifice, jusqu'au bouquet final, et l'abordage est toujours joyeux.

Adieu, gratins et béchamels, adieu farine et gruyère, sauces en plomb et surcuissons ! Il sait qu'en préparant un poisson c'est l'océan même que l'on s'apprête à offrir.

Indissociable de l'eau où il naît et prospère, le poisson nous transporte aux sources de la vie et du grand mystère.

Le parer, certes, ainsi que la jolie femme qui va au bal se pare de ses bijoux, mais ne jamais masquer sa beauté naturelle.

Potager (Les rois du)

Quand on appelle un grand cuisinier à son restaurant, la réponse tombe immanquablement : « Le chef ne peut pas vous parler. Il est en tournage. » Ou, plus chic, encore : « Désolé mais le chef est dans son potager. »

Jadis, on mangeait des poireaux, des radis ou des petits pois et on n'en faisait pas tout un plat. Aujourd'hui, le potager délivre un « message ». L'avenir de l'homme est dans le concombre et la zénitude dans le chou frisé.

Faute de pouvoir s'offrir le Potager du Roy, on se fait roi du potager. Le bonheur pousse autour de la cabane au fond du jardin et, pour peu qu'on soit un lacanien de l'artichaut, la vie ne se peint plus en rouge mais passe au vert. Adieu, la bidoche et les vulgaires bidochons qui plantaient leurs crocs dans la côte de bœuf bien saignante ! Saisis par le vertige des racines profondes, nous redevenons les doux et pacifiques brouteurs que nous étions il y a des millions et des millions d'années. On l'oublie trop souvent mais avant le filet mignon d'auroch du dimanche et les raviolis farcis du lundi, nos lointains ancêtres se sont longtemps nourris en se penchant sur le sol pour y cueillir tout ce qui leur paraissait appétissant, remettant à plus tard la corvée de courir derrière leurs contemporains à quatre pattes.

À l'échelle du temps, le goût de luxe carnivore nous est venu tardivement et, jusqu'à une époque encore fort récente, on mangeait davantage de légumes que de viande. Plus qu'une simple vogue, à présent que nous sommes repus de la chair des mammifères, ce retour au vert ne ferait donc qu'exprimer un désir de renouer avec un besoin profond inscrit en nous, accéléré par la prise de conscience du déséquilibre colossal où nous plonge notre alimentation, privée de fibres mais gorgée de graisses en quantité extravagante et de sucres raffinés, à l'origine des pics de glycémie.

Aussi, la prochaine fois que vous rencontrerez Alain Passard, n'hésitez pas à lui lancer : « Bonjour, docteur ! » L'intégriste de L'Arpège avait même

banni les viandes de sa carte, et si, aujourd'hui, il y glisse du pigeonneau, du ris de veau ou de l'agneau, c'est subrepticement, noyés qu'ils sont dans le panier inépuisable d'une cuisine légumière, approvisionnée par la vingtaine de tonnes de tomates, carottes, épinards, betteraves blanche, rose ou rouge, courgettes, herbes aromatiques, fleurs comestibles et fruits rouges de ses trois potagers, l'un dans la Sarthe, le plus important, les autres dans l'Eure et dans la baie du Mont-Saint-Michel.

« Vous verrez que, dans dix ans, on parlera des légumes comme de certains grands crus », prophétise-t-il. Non seulement il n'a pas tort, mais il a pris de l'avance en vendant ses plats, frais comme la rosée, aux prix des premiers grands crus de bordeaux.

L'innocence jardinière et la virginité potagère ont en effet leur tarif.

Je me souviens d'une conversation avec Jean-André Charial, le patron de L'Oustau de Baumanière, chez qui je venais de manger de fabuleux petits pois, peut-être bien les meilleurs de ma vie. « Si vous avez un moment, m'avait-il dit, je vous emmène et vous comprendrez. »

Un quart d'heure plus tard, nous débarquions, au cœur de la vallée des Baux, dans un immense potager où, pelle en main, s'activait une armée de jardiniers. On se serait cru au paradis terrestre des maraîchers. J'exprimai aussitôt mon enthousiasme à mon hôte – ancien d'HEC – qui, sur un ton mi-figue, mi-raisin, me répondit : « Oui, comme dans la chanson de Charles Trénet, "c'est un jardin ex-tra-or-dinaire" mais il faut que vous sachiez que je ne veux même pas calculer le prix de revient des petits pois que vous avez tellement adorés. Ni de mes haricots verts, de mes tomates cerises, de ma ciboulette ou de mes salades. Ils me coûteraient certainement moins cher si je les achetais chez Fauchon ! »

Mais seraient-ils aussi bons ? Et, de toute façon, le problème n'est pas là. Les amoureux ne comptent pas leurs sous. Si on leur arrachait leur potager, ce serait comme si on volait leur cœur.

J'étais l'autre mois à Tours, chez Jean Bardet. Dans son potager, précisément. Au milieu de ses raves, de ses carottes et de ses haricots. Lui, toujours hilare, avec sa bonne bouille à la Jean Richard, c'était comme si un voile de brume s'était posé sur son visage. Nous nous sommes regardés un petit moment, sans dire un mot, et nous sommes repartis. C'était le dernier jour avant la retraite.

Demain, il n'y aura plus de Bardet, les pieds dans la terre, plus de canards à faire des ronds sur le ruisseau, plus de panais ni de topinambours, plus de radis rouges de Chine ni de thym citronné, plus de sandre de Loire aux carottes confites ni de râble de lièvre à la purée de cerfeuil tubéreux, plus de potager ni d'émotions à partager devant ces promesses de la terre qui se la coulent douce sous le ciel de la Touraine. Bonjour, les bulldozers, bienvenue aux parpaings !

Puis, tout à coup, le visage de Bardet s'est rallumé : « Bon Dieu, ce potager que je vais avoir ! »

Ce n'est encore qu'un terrain vague, à dix kilomètres de l'autre côté du fleuve, mais il y est déjà. La vie sent bon, à nouveau. Je crois même que les petites graines commencent à s'impatienter.

En Bretagne, c'est Patrick Jeffroy, à Carantec, qui dit joliment : « Le passionné, c'est celui qui range ses épinards comme ses livres dans la bibliothèque », et c'est Jacques Thorel, à La Roche-Bernard, qui a carrément planté quinze tables pour ses clients dans un potager qui fait venir l'eau à la bouche. Dans les Landes, c'est Michel Guérard qui distribue le bonheur entre le Jardin d'herbes du petit Couvent et le grandiose potager de la Ferme aux Grives. À Laguiole, c'est Michel Bras qui, tout simplement, fait de l'Aubrac son potager sauvage. À Arbois, dans le Jura, c'est Jean-Paul Jeunet qui cultive lui-même les herbes, les légumes rares et les fleurs dont les saveurs font exploser sa cuisine. À Romorantin, au Lion d'or, c'est Didier Clément, grand et trop modeste cuisinier, qui a reconstitué, d'après des documents de l'époque, avec sa femme Marie-Christine, un ravissant jardin médiéval d'herbes et de plantes, et jongle avec les asperges « d'une nuit » qui poussent entre la tombée et le lever du jour, les légumes oubliés et les épices rares.

À Château-Arnoux, ce sont Jany et Pierre Gleize qui exaltent merveilleusement les saveurs de leur potager, du gratin de topinambour à l'omelette aux bettes et au tian de courge. Dans la baie du Mont-Saint-Michel, c'est Olivier Roellinger qui, non content de se sentir comme chez lui dans le champ aux odeurs iodées de Michael Robin, à Saint-Méloir-les-Ondes, met en place son propre potager face à la mer, et en Haute-Savoie, c'est Marc Veyrat qui prévoit d'ouvrir à Manigod, son village natal, un restaurant « tout bio » où les légumes de son jardin sauteront tout droit dans les assiettes.

Mais les Parisiens ont, eux aussi, leur « jardin extra-or-dinaire ». Vingt-deux hectares, à huit kilomètres à vol d'oiseau de la tour Eiffel, avec vue sur les tours de la Défense, dont Joël Thiébault – cinquième génération de paysans-citadins – étale les merveilles, le mercredi et le samedi matin, au marché de l'Alma. Sur quinze mètres de long, la plus somptueuse des « rave-parties », à ne plus savoir où donner des yeux et de la tête entre la tomate moya, la cornue des Andes, la noire de Crimée, la betterave tonda di Chiogga, la crapaudine, la carotte jaune du Doubs, la marmande ancienne, la rose de Berne, le cerfeuil tubéreux, le chou-fleur violet, la mélisse, la coriandre fleurie, la bourrache et le thym orange de ce potager des miracles qui, une fois qu'il y est entré, interdit à tout gourmand, un peu à l'aise, de jamais pousser un Caddie, au prochain carrefour.

1- Passionnante, l'histoire de Dalloyau. L'un des deux frères Dalloyau, au service du prince de Condé, pour qui Vatel s'était suicidé, devint officier de bouche de Louis XIV. Son descendant, Jean-Baptiste, véritable visionnaire, pressentit que la Révolution allait favoriser le règne d'une bourgeoisie pressée de s'approprier l'art de vivre aristocratique. Il fonda donc, en 1802, la première « maison de gastronomie », associant tous les métiers liés au « bien manger » et à l'art de la table. Aujourd'hui, la plus ancienne de Paris, elle réunit, encore, tous les talents du goût, avec ses quelque 500 employés, dont 97 maîtres cuisiniers, 100 maîtres pâtissiers, chocolatiers, glaciers, boulangers, etc.

2- À lire absolument (et à regarder) le merveilleux *Olivier Roellinger : trois étoiles de mer*, de Christian Lejalé,

Flammarion, 2008.

Reblochon

Pourquoi le reblochon et pas le brie, le roquefort, le pont-l'évêque ou le coulommiers ? Je vais vous dire.

Depuis plusieurs années, je prends mes quartiers d'été dans l'auberge de Marie-Ange, au col de la Croix-Fry, Manigod (Haute-Savoie), qui est pour moi le bonheur sur la terre. Mireille, l'assistante de Marie-Ange, est une exquise jeune femme, tout en sourires et en rondeurs, dont le papa et la maman, Simon et Madeleine Veyrat, sont fermiers. Je ne manque jamais, dès mon arrivée, de grimper par un chemin tordu jusqu'à leur ferme, perchée au lieudit « Alpage communal du col de Merdassier ». C'est là que j'ai découvert, dans le sublime décor des Aravis, un fromage auquel, jusque-là, je ne prêtais pas une attention particulière : le reblochon.

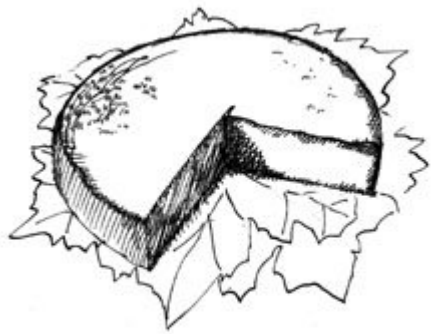
Du fromage, j'en mange presque à chaque repas, depuis ma plus tendre enfance, ce qui me vaut aujourd'hui d'appartenir, selon la Sofres, à la catégorie des « connaisseurs » (19 %), composée en majorité de seniors (50-75 ans) qui « surconsomment » toutes variétés de fromages, de préférence des Appellations contrôlées d'origine et des pâtes au goût prononcé.

Je prends autant de plaisir à manger du brie, du coulommiers (ah, quelle merveille !), de la tomme de Savoie (de quatre ou cinq mois), du vieux comté ou du munster, à la seule condition qu'ils soient de toute première qualité. Quand, chez le crémier, j'entends une phrase du genre : « Donnez-moi un camembert bien blanc », je sens monter en moi des envies de meurtre. Je suis tout aussi révolté d'apprendre que, si le Français se flatte d'être le plus grand consommateur de fromage au monde (24 kilos par an, contre 3 en 1900) juste derrière le Grec (25,4 kilos), il est aussi le plus nul.

Sur les quelque mille fromages différents existant sur le marché, quarante-deux seulement bénéficient de l'AOC, et les fromages au lait cru, les seuls dignes de ce nom, ne représentent que 10,5 % de la production, le reste régalant de ses saveurs insipides et de ses étiquettes accrocheuses un public formaté par le pilonnage d'un marketing souvent très astucieux (ah ! ces joyeux moines de figuration qui bénissent le ciel de faire avaler aux gogos leur minable camelote !). Périco Legasse, dans son excellente série sur France 3, ne pouvait trouver de meilleur titre : « Ces fromages qu'on assassine ».

Si, en effet, il y a lieu de se réjouir du sauvetage *in extremis* du camembert au lait cru, menacé par les gros groupes industriels, il faut savoir que des dizaines de fromages de terroir ont été rayés de la carte en une trentaine d'années ; qu'en Normandie, il ne reste plus qu'un fermier qui transforme son lait sur le lieu de collecte ; qu'en Roquefort, il n'y a plus que deux affineurs de style traditionnel ; qu'en Bourgogne, il n'y a plus qu'un fabricant d'époisses au lait cru ; que le cantal, le saint-nectaire et le bleu d'Auvergne, bien que bénéficiant de l'AOC, sont faits avec du lait pasteurisé ; et que rien n'empêche les industriels de tromper le public en utilisant des termes comme « lait de ferme » ou « terroir ».

Pendant ce temps-là, une centaine de fromages bidon (à tartiner, en dés, aromatisés, etc.), qui souvent se font passer pour des fromages traditionnels disparus, apparaissent en une seule année dans les grandes surfaces et dans les crémeries de quartier. L'industrie lourde aurait tort de se gêner puisque le consommateur en redemande.



En bon Savoyard, têtu et obstiné, le reblochon résiste, là-haut dans ses montagnes. Il nous donne là une raison supplémentaire de l'aimer. Mais les choses ne sont pas si simples. Il y a reblochon et reblochon.

À l'origine, au XIIIe siècle, dans la vallée de Thones, le fermier qui louait un alpage rétribuait le propriétaire selon la quantité de lait produite. Un brin ficelle, le fermier s'arrangeait pour ne pas traire complètement ses vaches, le jour de la visite. Dès que le propriétaire était reparti, on terminait la traite et, avec ce bon lait très gras et onctueux, on fabriquait le reblochon. Reblochon venant des mots « reblasser » (marauder) et « reblocher », c'est-à-dire pincer le pis de la vache une seconde fois.

Aujourd'hui ne peut s'intituler reblochon qu'un fromage fait de lait cru et entier. C'est déjà une garantie, à laquelle s'ajoute celle de la provenance des vaches, obligatoirement de race abondance, montbéliarde ou tarine. Mais là où l'affaire se complique et fait perdre un peu de son latin au consommateur, c'est qu'il y a deux reblochons, agrémentés d'une AOC. Le fermier, reconnaissable à la pastille de caséine verte apposée sur le talon, et le fruitier ou laitier qui porte une plaque rouge.

Vert, c'est le reblochon qui a de grandes chances d'apporter le maximum de plaisir. Il est fabriqué à la ferme, deux fois par jour, matin et soir, aussitôt après la traite, avec le seul lait du troupeau, dont chaque bête produit une dizaine de litres par traite.

Rouge, il porte un nom séducteur (« fruitier », « laitier », quoi de plus charmant ?) et peut fort bien être de qualité, mais la traite n'est effectuée qu'une fois par jour en laiterie avec le lait (cru entier) de plusieurs exploitations. En outre, la confection du fromage « rouge », son affinage et son conditionnement peuvent se faire dans des lieux différents, à l'intérieur de l'aire géographique constituée par la Haute-Savoie et une partie de la Savoie. Et c'est tout cela qui fait la différence.

Comme les quelques dizaines de familles de la vallée de Thônes et des Aravis qui s'acharnent à produire encore du reblochon fermier (environ 2 500 tonnes), le papa et la maman de mon amie Mireille conduisent leur troupeau à l'alpage dès que se pointe la belle saison – normalement au mois de mai –, cela se nomme l'enmontagnage. Au cou de chaque vache, ils accrochent une grosse cloche, remplacée à l'arrivée par une plus petite. Ces dames se gobergent d'herbe fraîche, aux bonnes senteurs de la montagne, redescendent se faire traire, et la fabrication des fromages se fait dans le chalet d'alpage. Quand tombent les premiers flocons, le troupeau de « la ferme à Simon », comme on dit là-bas, se transporte à une quinzaine de kilomètres de là, en contrebas de chez Marie-Ange, où il passe l'hiver au chaud de son étable à se nourrir d'herbes séchées et de foin.

Si certains reblochons fermiers sont meilleurs que d'autres, crémeux à cœur, avec cet irrésistible petit goût de noisette (comme c'est le cas avec Simon Veyrat et aussi Pierre et Sandra Angelloz, à Saint-Jean-de-Sixt, François Porret, Paul Lathuille ou l'affineur Joseph Paccard, pour ne citer que

ceux-là), cela tient pour une part aux soins apportés à sa fabrication (je ne vais pas vous embêter à vous en raconter le processus), à la durée d'affinage (de deux à quatre semaines, selon les cas) et pour une autre, essentielle, à la qualité du lait, par conséquent à celle de l'herbe pâturée dont la flaveur est plus intense que celle de l'alimentation d'hiver à base de foin et d'herbage vert conditionnée dans un silo. D'un pâturage à l'autre, le résultat final peut varier du bon à l'exceptionnel, en passant par le moyen.

Le fourrage de la période d'hiver est une autre condition de qualité. Dans le meilleur des cas, il provient de la propriété, sinon il est permis depuis quelques années au fermier d'en faire venir de l'aire géographique du reblochon, avec les aléas que cela comporte et, plus inquiétant, ils ont le droit à présent de s'approvisionner, pour une part ne dépassant pas 25 %, dans n'importe quelle région en dehors des deux Savoies.

On voit que même pour le reblochon fermier, muni de la précieuse pastille verte, rien n'est joué à l'avance pour le consommateur. Sur le marché de Thônes, j'en ai acheté à l'aveuglette, avec la référence « fermier », bien moins bons que certains fruitiers ou laitiers. Cela dit, d'une manière générale, le fruitier ou laitier est plus pauvre en levures que le fermier et son goût est moins affirmé.

Ne parlons pas du « spécial tartiflette » que le consommateur non averti croit être du reblochon et qui est une invention « pseudo-terroir », comme d'ailleurs la fameuse tartiflette « ancestrale » créée dans les années 1980 par le Syndicat interprofessionnel pour « booster » le marché. Conclusion, pour devenir un Sherlock Holmes du reblochon, il suffit d'avoir de bonnes adresses[1]…

Relations publiques

Le restaurateur qui se lance peut se passer de sommelier, de premier maître d'hôtel et même, au besoin, de chef, mais pas d'une (ou un) attachée de presse. L'important est de veiller à engager la « meilleure attachée de presse de Paris ». Comme on en compte une cinquantaine, la chose est relativement aisée. Le grand cuisinier, le pâtissier de génie, le boulanger à tomber par terre sont des proies privilégiées pour les demoiselles qui se lancent dans la cage aux fauves. À la sortie de l'institut où on leur a enseigné la philosophie du « concept », elles s'en vont rôder autour des fourneaux pour dénicher la grande ou future grande star du merlan déstructuré, du baba façon cool ou de la baguette magique qui leur assurera fortune et prospérité.

Les plus malignes escaladeront le lit du maître, après avoir poussé la patronne vers la sortie, prendront l'affaire en main et publieront des livres où leur nom figurera sur la couverture, si possible en lettres aussi grosses que celles de leur protégé. Arrivées à ce stade, elles deviennent des « life style

consultants » qui ont sous leurs ordres des attachées de presse dont la mission est de taper des communiqués de presse, dresser des listes, coller des enveloppes, envoyer des mails, converser avec des répondeurs téléphoniques et se laisser martyriser par leur cheftaine. Consécration suprême : en récompense de leurs efforts et pour peu qu'elles soient bien roulées, elles se font passer l'anneau au doigt.

Avec les conseillers en relations publiques (RP), on n'est plus tout à fait dans le même monde, bien que la différence ne saute pas toujours aux yeux. Le RP, gardien et maître à penser de l'« image » de son client, est là pour produire de l'« événementiel », autrement dit pour fabriquer des événements, forcément « prestigieux ». C'est, par exemple, un Jean-Pierre Tuil (trente ans de « mise en fête » et n° 1 dans le monde du vin et de la gastronomie) qui a célébré les cinquante ans de fourneaux de Raymond Oliver, les quarante années de cuisine d'Alain Chapel ou qui, pour les mille ans de la ville de Bruxelles, a rassemblé mille chefs sur la Grand Place et s'offre le concours – purement amical – de stars comme Carole Bouquet ou Charles Aznavour.

Un RP qui se respecte a, comme Tuil, le tact de ne pas couvrir de cadeaux les journalistes qu'il invite, au-delà de l'admissible (un livre, une bouteille, un souvenir quelconque). Mais depuis quelque temps, la tendance, d'origine anglo-saxonne, est de transformer de bien innocents pots-de-vin en camions-citernes. On offre des séjours de rêve à l'autre bout de la planète, des voitures de sport – « prêtées » et jamais rendues – ou, comme ce négociant bordelais, cornaqué par une agence anglaise, des « Tank Must » de chez Cartier (valeur mille six cent dix euros) à une quarantaine de journalistes spécialistes du vin, priés de ne pas s'en offusquer. Une fois que la boîte à cadeaux est ouverte, il n'y a pas de raison de ne pas faire toujours plus fort dans le bang-bang.

Rhum

Dans le fin fond des admirables caves de La Tour d'argent, j'ai rencontré un jour une bouteille pour laquelle aujourd'hui encore je serais capable, si elle y est encore, de monter un hold-up avec quelques amateurs dignes de confiance. Un rhum de la fin du XVIIIe siècle, comme en avaient dans leurs cales les boucaniers, les écumeurs des mers ou les marchands d'esclaves qui s'en servaient comme monnaie d'échange sur les côtes d'Afrique.

Je respecte le cognac, j'ai de la sympathie pour l'eau de poire, quand elle vient de chez Brana, à Saint-Jean-Pied-de-Port, une profonde admiration pour la grande chartreuse de Tarragone, mais les deux passions de ma vie – aux trois quarts oubliée – de buveur d'alcool vont au bas-armagnac et au rhum. Vieux, bien sûr, et, si possible, très vieux.

D'ailleurs, curieusement, il m'est apparu, au hasard d'une dégustation

comparée, que l'on pouvait très bien confondre l'un avec l'autre. Il est vrai que les deux sujets en question avaient de la bouteille : ils étaient âgés d'une bonne cinquantaine d'années. Par le miracle du vieillissement dans le bois, la canne et la vigne s'étaient retrouvées sœurs jumelles.

De bien pauvres sœurs, aujourd'hui condamnées à la pénitence, au point qu'au restaurant seuls de rares sommeliers osent encore demander à leurs clients, en chuchotant, tels les premiers chrétiens dans les catacombes, si un digestif pourrait leur faire plaisir. Moi-même, je l'avoue, l'âge, la peur de devoir souffler dans un ballon (plutôt que d'avoir le bonheur de le vider) et quelques contrariétés d'ordre médical m'ont fait trahir et abandonner ce que j'adorais. Enfin, presque, car heureusement, du tréfonds d'un passé de volupté, surgit de temps en temps une flamme qui réveille mes vieux instincts et me fait plonger le nez dans l'une ou l'autre de ces merveilles à 42 ou 43 degrés.

Ainsi, l'autre jour, chez Michel Guérard, l'excellent Julien, le sommelier, dont la silhouette évoque celle d'une belle dame-jeanne du Bas-Armagnac ou de la Martinique, m'a gaulé, sans coup férir, en me versant un doigt d'un vieux rhum dont je n'avais jamais entendu parler jusque-là, en dépit de mon expérience de navigateur au fil des ondes du bon jus sucré des Caraïbes. Mon commentaire fusa aussitôt : « Ah… Ah… Oh… Oh… » pour s'achever sur un « Merci, mon Dieu ! » qui exprimait le meilleur de ma ferveur religieuse.

Les Français boivent presque autant de rhum que de whisky et bien plus, me semble-t-il, que de cognac, qu'on envoie couler le long des dalles asiatiques, et pourtant, ils ne le connaissent que sous sa forme la moins noble : un liquide de superette qu'on versait aux poilus dans les tranchées pour leur donner du cœur à l'ouvrage et aux condamnés à mort, avec la dernière cigarette, en route vers l'échafaud, et qui, en temps de paix, sert à faire du punch, des grogs pour les grippés et arroser les babas.

Ils passent à côté de vrais trésors, dont il n'est aucun besoin de remplir un verre pour en saisir les immenses beautés. Tout au plus un fond de verre, à la fin d'un bon repas, et nous voilà partis vers les îles où, comme le chantait Saint-John Perse, « la mer est plus lisse que la pulpe d'un songe ».

Je parle, bien entendu, du rhum agricole, le seul qui peut atteindre à la perfection. Le rhum de « vesou » qui provient de la distillation directe du jus de la canne à sucre, broyée, écrasée et mise à fermenter. Je ne dédaigne pas les rhums agricoles blancs, c'est-à-dire tout jeunes, tels qu'ils sortent de l'alambic entre 55 et 65 degrés, et qu'on nomme souvent « Grappe blanche ». Ils servent de base aux vrais punchs martiniquais, aux « planteurs », etc., mais quand on les laisse vieillir en fûts de chêne (d'anciens tonneaux de bourbon importés des États-Unis), pendant au moins trois ans et parfois une dizaine d'années au cours desquelles ils prennent leur couleur ambrée, perdent des degrés en alcool et gagnent leur bouquet et leurs arômes qui enveloppent la bouche de leur velours, alors commence pour l'amateur la course aux raretés, parfois

fabuleuses.

Un rhum de cinq ans d'âge est déjà très, très vénérable – sous le soleil des Antilles, le vieillissement est plus accéléré que dans la métropole –, mais quand on a la chance, comme je l'ai eue, de tomber sur un rhum J. Bally 1939, un extra-vieux Neisson ou un rarissime et fantastique J. M., héritiers Crassous de Médeuil, on n'en veut plus d'autre.

Jusqu'à la prochaine découverte, comme ce rhum de la Martinique, d'origine inconnue, arrivé en fût en 1941 et mis en bouteilles dans un village de la Beauce (!) avant de m'éblouir trente ans plus tard, chez Claude Peyrot, au Vivarois, dont le sommelier, dingue de vieux alcools, avait mis pour moi six bouteilles de côté. Et voilà qu'à présent, à Eugénie-les-Bains, un rhum dont je n'avais jamais entendu parler vient réveiller mes instincts longtemps assoupis : l'Arbre du Voyageur, une des plus belles cuvées du petit lot Depaz, sur les flancs de la Montagne Pelée, qui permet à une jeune femme passionnée, nommée Chantal Comte, de gagner les chefs les plus célèbres de France à la cause des vieux rhums.

Cette collectionneuse qui fait également du vin, au château de la Tuilerie, dans les Costières de Nîmes, sillonne les Antilles pour dénicher d'absolues raretés, qu'elle met en bouteilles, comme par exemple cette Tour de l'Or où la vanille, les agrumes très mûrs, la menthe, le cèdre et les épices douces se marient en une harmonie parfaite de « violente douceur ». Quand les mille quatre cents bouteilles de ce concentré de bonheur auront disparu, Chantal Comte aura déjà débusqué, en Martinique, en Guadeloupe, en Guyane et pourquoi pas en Guyana, anciennement britannique, d'autres trésors cachés.

Robuchon (Joël)

Jadis, dans leurs cuisines chauffées à blanc, les cuisiniers se rafraîchissaient le moral au petit blanc. Aujourd'hui, dans leurs cuisines climatisées, ils se réchauffent à la flamme de l'adoration médiatique.

Joël Robuchon a sa statue. La statue du commandeur suprême des saveurs et des goûts, dont l'ombre s'étend jusque sur l'Asie et l'Amérique : mais sa statue, il a la modestie de ne pas l'habiter. Bien que chef le plus étoilé du monde (dix-sept à son palmarès, dont six à Tokyo), il se méfie de la célébrité comme d'une épice qui dérange. Il n'aime pas qu'on le reconnaisse dans la rue, et les compliments dont on l'accable ne le font jamais chavirer dans le tourbillon des vanités qui agite tant de toques.

Robuchon appartient au monde réel et sans fioriture où l'artiste s'efface devant l'artisan et où le créateur n'a d'autre ambition que d'être reconnu bon ouvrier. Au-delà de la gloire et de la fortune, son monde reste celui des Compagnons. Compagnons liés les uns aux autres par une longue chaîne de devoir, de savoir, de respect et de modestie, tendue à travers les siècles.

Compagnons dont les mains et le cœur ont laissé leur empreinte sur nos cathédrales, sur la tour Eiffel et bien d'autres chefs-d'œuvre, et aussi sur des œuvres, périssables celles-ci, offertes à l'appétit.

Son père était maçon à Poitiers. Lui rêvait d'être architecte mais, la vie étant rarement celle dont on a rêvé, il se retrouva à douze ans au petit séminaire et à quinze ans, en 1960, devant d'obscurs fourneaux, à Chasseneuil-du-Poitou. Lever à six heures, coucher à minuit. L'apprentissage de la rigueur et de la discipline. « La cuisine, dira-t-il plus tard, c'est comme la musique : un art dont il faut d'abord apprendre le solfège. » Le solfège, l'Union compagnonnique, avec ses écharpes rouges à lisérés blancs, ses vertus de fraternité et sa poigne d'acier, se chargea de le lui apprendre. À vingt ans, « Poitevin la Fidélité » était prêt pour un tour de France, certes moins complet et balisé qu'il l'eût été au temps jadis, mais qui, au moment où la jeunesse croyait se fabriquer un avenir en lançant des pavés, lui permit de bâtir le sien, au hasard des étapes, de Paris à Montpellier, de Nîmes à Tours et de Nantes à son point de départ.

L'ascension sera rapide mais longtemps obscure. Après quatre années passées dans la banlieue parisienne, le voici à la porte Maillot, chef de l'Étoile d'Or mais inconnu de la presse et des guides qui n'ont pas pour habitude de traîner leurs guêtres à l'hôtel Concorde. Un jour, une lettre de lecteur, suffisamment persuasive, nous incite à y faire un tour. L'enthousiasme ne nous étreint pas encore la gorge, mais dans cette usine à banquets on peut renifler l'odeur du talent et, pour la première fois en 1975, le nom de Robuchon, qui décrochera bientôt son titre de « Meilleur Ouvrier de France », apparaît. Il le dira lui-même plus tard : « C'est Gault-Millau qui m'a découvert. Les autres n'ont fait que suivre. »

Un an plus tard, il décroche une première toque, puis, le retrouvant aux Célébrités, à l'hôtel Nikko, nous lui en offrons une deuxième en 1979.

Bizarrement, nous sommes toujours les seuls à « partager » notre enthousiasme quand, l'année suivante, un cri du cœur nous fait dire « qu'il va faire un malheur pour peu que le Tout-Paris aille se perdre dans ce déconcertant ensemble futuriste du quai de Grenelle ».

Le Tout-Paris se gardera bien d'aller s'y perdre. Tant pis pour lui et tant mieux pour nous qui adorons cette « merveilleuse cuisine toute belle, toute nouvelle, toute légère, avec sa salade de langoustines aux algues, son bar poché au sel de morue et ses champignons sauvages aux ris et rognons de veau… C'est le meilleur restaurant d'hôtel de Paris ». Il n'y a toujours pas foule dans la presse pour commenter l'existence d'un formidable cuisinier, mais quand, en 1981, cassant sa tirelire, il reprend le vieux Jamin, rue de Longchamp, dont raffolaient les turfistes des années 1950 et va décrocher par la même occasion une troisième toque, et une première étoile à retardement, estampillée « Bibendum », l'inconnu voit venir à lui les gourmands de la meilleure espèce qui salivent à la seule lecture de la carte où les nouilles aux écrevisses et coquilles Saint-Jacques et le foie gras chaud aux endives confites

encadrent une tourtière d'agneau, accompagnée d'une sorte de moussaka qu'on dirait faite par Jupiter lui-même.

Les Américains et les Japonais ne tarderont pas à rappliquer, une fois que Robuchon, avec la complicité d'un décorateur japonais, aura déblayé les boiseries ringardes et les fleurs en plastique.

Quand, en 1985, nous faisons de lui notre « Cuisinier de l'année », doté de quatre toques et d'un 19,5/20, qui fait là sa première apparition, il ne faut pas moins de deux semaines avant d'espérer obtenir une table à dîner dans cette tour de Babel dont on ne voit quasiment jamais en salle le maître des lieux. Il est trop occupé à transformer en chef-d'œuvre une simple tomate moulée en forme de quenelle, sublimée par un coulis puissant relevé de menthe fraîche, ou à métamorphoser en plat royal un « vulgaire » morceau de morue aux fèves vertes, poivrons et courgettes dans une sauce au soja ou bien encore du chou-fleur en l'enrobant d'une gelée de caviar. Jamais une fausse note. La musique coule de source. Le personnel lui-même est au bord de l'extase. Il ne demande pas bêtement : « Alors, est-ce que cela vous a plu ? » il craque et prend les devants : « N'est-ce pas que c'est joli ? » demande l'un. « N'est-ce pas que c'est bon ? » demande l'autre.

Tout le monde est au septième ciel, et quand Robuchon finit quand même, à la fin du service, par pointer son nez, il a l'air de s'excuser d'être là. Il est sans doute le seul chef que je connaisse qu'on ne puisse pas déranger pendant son service. Le seul également qui écarte résolument les propositions mirobolantes de contrats qui l'entraîneraient loin de sa maison. Pour lui, la question ne se pose même pas. La place d'un cuisinier est à ses fourneaux, ou plutôt, s'agissant d'une brigade de dix-huit cuisiniers, à son « passe », ce poste de commandement d'où le général en chef ne laisse rien passer en salle qui n'ait reçu son visa.

Vingt ans plus tard, dans *Le Nouvel Observateur*, Jean-Marcel Bouguereau, reconnaissant en Robuchon « le chef le plus doué de son époque » (ce qui n'était pas une découverte) mettra en cause sa gestion du personnel qualifiée de « catastrophique ».

Si cela avait été le cas, on ne se serait pas bousculé rue de Longchamp et, un peu plus tard, avenue Raymond-Poincaré où il aura déménagé, pour avoir le privilège de travailler sous ses ordres et d'espérer pouvoir un jour se proclamer « élève de Robuchon ».

Les cuisines de Robuchon, à cette époque, ne sont certes pas une cour de récréation. D'une exigence absolue envers lui-même, il n'en attend pas moins de ses collaborateurs. Il n'y a pas de place pour le vague à l'âme, les fantaisies et les fautes d'inattention. Quand on travaille sous les ordres d'un perfectionniste, il y a intérêt à marcher droit.

Mais au fait, qu'a-t-elle donc de si extraordinaire, cette cuisine que d'aucuns proclament la meilleure de toutes ? Robuchon est un créateur et un formidable artisan mais il y en a une douzaine d'autres qui, à ce moment précis, le sont tout autant, de Chapel à Guérard, de Senderens aux frères

Troisgros.

Une explication : c'est peut-être Robuchon qui maîtrise le mieux ses dons. Il ne laisse rien au hasard, et de toutes les cuisines d'un même niveau que la sienne, celle-ci est sans doute la plus réfléchie et la mieux « manufacturée ». Ne disons pas la meilleure. Ce serait trop simpliste. Mais ce qu'il y a d'extraordinaire chez lui, c'est que même ce que l'on aime le moins fait partie du meilleur. Si bien qu'après une douzaine de repas on ne sait plus les plats qu'il faut citer.

Sauf qu'on ne saurait oublier le plat le plus bête du monde : une purée de pommes de terre (voir l'article *Patate*), flanquant une joue de porc longuement mitonnée, avec d'admirables petits légumes nouveaux et des morceaux de truffe. C'est Mozart en sabots.

Acclamé de toutes parts, Robuchon pourrait voguer sur un petit nuage rose, et pourtant, « Poitevin la Fidélité » voit son petit monde tel qu'il est. Ce faux timide n'a pas sa langue dans sa poche. Ses propos « off » que je me garde alors de transmettre à nos lecteurs sont sans détours et parfois rudes.

Je me souviens de ceux-ci : « Les Français croient avoir la science infuse tant dans le domaine de la gastronomie que dans celui des vins. Rien n'est plus faux. Seul un très petit nombre ont un vrai goût raffiné et subtil. Quant au vin, la France est l'un des premiers pays producteurs au monde et ses habitants ne connaissent pas les vins ! Je suis étonné de constater le niveau de connaissance de certains étrangers. Les Suisses, par exemple, sont extrêmement connaisseurs. Et les Japonais animés d'une véritable curiosité. Ils cherchent à comprendre et goûtent ce qui leur est servi avec la plus grande attention. C'est cela, le raffinement. »

Il n'était pas moins lucide à propos de ses clients : « Le nombre de ceux qui possèdent des connaissances et ont un palais développé est très réduit. Et cela n'a rien à voir avec le milieu social. Il y a des gens de toutes conditions qui viennent chez moi et les moins fortunés ne sont pas, loin de là, les moins connaisseurs. Je pense en particulier à ceux qui s'offrent une fête une fois par an ou à ceux qui viennent casser une cagnotte. J'ai vu des ouvriers qui analysaient avec pertinence ce qu'ils mangeaient et prenaient un vrai plaisir à la dégustation. En revanche, rien ne m'horripile plus que les gens qui croient détenir la vérité et pouvoir tout acheter avec de l'argent. »

Et il concluait : « Si j'avais en salle 20 % ou même 10 % de clients vraiment raffinés, je serais content. »

En 1995, Robuchon me fait part d'une nouvelle qui me stupéfie.

Depuis près de deux ans, il occupe, sous son nom, le grand restaurant dont il rêvait. Un hôtel Belle Époque, à mi-chemin du palais de Chaillot et de la place Victor-Hugo, où, entre les meubles de Majorelle et les pâtes de verre de Gallé, tout est si précieux qu'on ne sait plus où donner de la tête. On se croirait dans une demeure grand-bourgeoise, filmée par James Ivory, d'après une œuvre de Henry James. Comme dans un club, on y prend ses habitudes et on y a son coin préféré. Pour les uns, la grande salle très british avec ses

banquettes capitonnées, ses bibliothèques en trompe l'œil et ses lourdes tentures. Pour les autres, la salle néo-Renaissance qui aurait ravi ces messieurs de l'Académie française dans les années 1910. Pour d'autres enfin, le petit salon de goût hollandais dont les fenêtres s'ouvrent sur les massifs fleuris d'une cour très champêtre.

Raymond Barre se régale de lard en pot-au-feu à l'embeurrée de chou truffé, Édouard Balladur accorde une attention affectueuse au gratin de macaronis, Michel Sardou s'attarde en la compagnie d'une pintade au foie gras rôti et Isabelle Adjani se pâme devant la tarte au chocolat.

Pour un pareil sacre, Joël Robuchon aurait le droit d'éprouver quelque sentiment de jubilation. Il n'en laisse rien paraître et ne descend qu'exceptionnellement de l'étage où, sur 400 m^2, un commando de vingt-cinq cuisiniers fait fonctionner des appareils de haute technologie pour le seul bénéfice des quarante-cinq clients qui, au-dessous, attendent leur repas. Une batterie d'écrans de télévision permet de suivre chaque phase de la bataille pacifique qui se livre, en bas, deux fois par jour, et si une fourchette tombe par terre, l'événement est aussitôt connu et corrigé.

C'est là, dans son royaume, disons plutôt son époustouflante salle des machines, qu'il m'annonce l'invraisemblable nouvelle : dans un peu moins de deux ans, pour son cinquantième anniversaire, il posera une fois pour toutes son tablier !

Je n'y crois pas.

J'ai tort. Le jour dit, il laissera la place à Alain Ducasse et disparaîtra dans l'obscurité de la retraite.

Et aujourd'hui… aujourd'hui, Joël est à la tête de quatorze restaurants disséminés à travers le monde et il vient de me le dire : il y en aura d'autres. Notamment à Tel-Aviv et à Philadelphie.

Alors, le Poitevin, c'est donc cela votre idée de la fidélité ?

Ce procès, il faut bien se garder de le lui faire. Ce serait un mauvais procès. Robuchon n'a pas menti. Il a bel et bien posé son tablier de chef cuisinier. Il a tout simplement changé de métier. Comme Alain Ducasse, il est devenu entrepreneur en gastronomie. Il écrit ses partitions et ce sont d'autres qui se chargent de jouer la musique. Après la main du grand couturier, l'atelier du prêt-à-porter… Et pour autant que j'ai pu en juger par moi-même, à Paris, à Monte-Carlo, à Londres, cela marche ! Joël Robuchon chevauche le XXIe siècle et je garde pour moi ma nostalgie du XXe.

L'étonnant est qu'il est resté semblable à lui-même. Toujours modeste et sans doute encore plus libre dans ses propos.

Depuis qu'il a découvert le reste du monde, l'état de la France l'inquiète. En tout cas dans le domaine qui le concerne. De moins en moins de jeunes qui se plient aux rigueurs de la formation, alors que les stagiaires venus de l'étranger sont pleins de bonne volonté. Il constate que très peu de restaurants marchent et ceux qui en ouvrent n'ont plus que le mot « moléculaire » à la bouche.

« Je suis à 200 % contre la cuisine moléculaire. Ce n'est rien d'autre que de la masturbation cérébrale et alors que dans l'industrie alimentaire que je connais bien, on encourage à éliminer les acidifiants, les colorants et les édulcorants, là on en fait la règle d'une cuisine qui se prétend moderne et est tout simplement inepte. Le produit s'évanouit dans la complication, les saveurs se dispersent ou s'annulent et on ne sait plus ce que l'on mange. »

La presse gastronomique française, celle en tout cas qui suit ce mouvement voué à l'échec, le consterne. D'ailleurs, à ses yeux, la presse américaine est très supérieure.

Quant aux cuisiniers, il est catégorique : les meilleurs se trouvent au Japon. Tokyo le laisse bouche bée, avec ses petits restaurants français ou italiens « absolument épatants », ses décors magnifiques, ses sommeliers de premier ordre, ses dégustateurs très avertis et, plus que tout « l'absence totale d'idées préconçues ». Jadis, il n'aimait pas les États-Unis. Ce n'est plus le cas : « J'y apprends énormément mais ce qui manque là-bas, ce sont les bons produits. Il faut se donner du mal pour en trouver, alors qu'en France, nous en avons encore à profusion. » Et il ajoute : « Pourquoi s'ingénier à les gâcher ? »

À quinze ans, Joël Robuchon faisait le tour de France des Compagnons. Aujourd'hui, dans sa deuxième vie, il est parti pour un tour du monde dont il ne sait pas lui-même où il s'arrêtera.

Rue (Cuisine de)

Depuis qu'on lui a donné un nom anglais, « street food », les échauffés de la modernité ont découvert une pratique diffusée dans le monde depuis des siècles et des siècles. Dans la Rome antique comme au Moyen Âge, à New York comme à Shanghai ou à Paris, on a toujours mangé dans la rue. Mais ce qui était regardé du coin de l'œil avec un certain dédain par les rupins qui descendent de voiture pour s'engouffrer dans le dernier restaurant à la mode est devenu un « concept ». Donc quelque chose de formidablement nouveau qui « interpelle ». De grands chefs s'y intéressent, du moins, par de beaux discours, et François-Régis Gaudry, dans un excellent article paru dans *L'Express,* m'a appris que l'Institute of Culinary Education, à New York, dispense chaque semaine un cours sur la street food.

Il s'est même tenu dans l'East Village, ultra bobo, la première édition des Vendy Awards avec deux cents cuisiniers (du pavé) pour remporter le titre de « King of the pushcart » (« roi de la charrette »). À New York (comme dans toutes les grandes villes américaines) c'est le « hot dog » qui, coincé dans un pain, diversement fourré et saucé, nourrit, sur le pouce, cols blancs et ouvriers dès que sonne l'heure du frichti. Les flics et les détectives – nous le savons par les films et les séries télévisées – en sont de zélés consommateurs,

et, bien entendu, chaque rue, chaque avenue, a son « meilleur hot dog de la ville ».

Dans le monde entier, on fait croque-croque sous le soleil, la pluie ou le vent. Seule la marchandise varie selon les pays. À Lima et à Mexico, j'ai boulotté, debout, des tortillas et toutes sortes de viandes grillées dont des testicules de bélier qui avaient un bon vieux goût de suif ; au Moyen-Orient, j'ai fait la queue comme tout le monde autour des fours ambulants ; dans le vieux Nice, je me suis brûlé les doigts avec « la meilleure socca » de la ville (en plus cela devait être vrai. Aux beaux jours, Roland, forain retraité, proclamé « Empereur de la socca », pousse son four à roulettes au Cimiez) ; et dans toute l'Asie, de Bombay à Phnom Penh, de Colombo à Bangkok, plongé dans des bains de foule ruisselants de sueur et de parfums d'épices, j'ai « fait » de la « street food » sans me rendre compte qu'un jour elle deviendrait furieusement mode.

Mais c'est surtout à Hong-Kong et à Macao, où j'ai passé plusieurs mois, que c'est devenu pour moi une habitude de m'arrêter à n'importe quelle heure du jour et de la nuit pour avaler sur le trottoir ou un banc d'une des innombrables échoppes à ciel ouvert un bol de soupe, de nouilles frites ou de n'importe quoi d'autre. En plus du plaisir d'être mêlé à la vraie vie, je n'ai pas le souvenir d'avoir jamais été déçu par ces soupes « du pauvre », bien meilleures que celles qu'on servait dans les restaurants pour touristes.

À mon avis, ce n'est pas demain la veille que l'on instituera à Kowloon ou à Victoria, sous le patronage de Knorr ou de Coca-Cola, le palmarès des « 50 meilleures soupes chinoises du monde ». Il suffit de s'arrêter sur un trottoir pour n'avoir que l'embarras du choix.

Cela peut toutefois réserver des surprises. À Singapour, qui n'était encore qu'un merveilleux fouillis, sans buildings aux façades-miroirs et centres commerciaux « supergéants », j'ai débarqué un soir de l'avion avec ma femme et nos trois enfants pour me retrouver par hasard à Bugis Street, au milieu d'un flot de filles affriolantes, les unes dont la jupe remontait jusqu'au niveau d'une chasteté déboulonnée depuis belle lurette, les autres parées de robes de mariée à frou-frou ou de tenues de divas à la Castafiore.

Ces ravissantes personnes étaient toutes des travestis, sponsorisés par les braves commerçants de la rue pour attirer le chaland. Il m'était difficile, avec nos trois jeunes enfants dont le plus âgé, très mignon il faut le dire, semblait attirer des regards particulièrement chaloupés, de m'installer là pour manger du canard laqué. Me mettant en quête d'une mangeoire plus tranquille et ne la trouvant pas, je me suis posé avec toute ma petite famille sur un des bancs d'une placette vide dont chacun se trouvait devant une table en bois brut. Pourquoi des tables sur une place ? J'expliquai sentencieusement qu'elles étaient là certainement à la disposition des joueurs de mah-jong qui, vu l'heure, étaient rentrés se coucher sur leur natte.

Nous n'étions pas posés là depuis cinq minutes que je fis signe à un providentiel passant et lui fis comprendre avec les mains que nous cherchions

un endroit où manger. D'un geste de la tête, il m'indiqua qu'il avait compris et fila aussitôt. J'étais sûr à cet instant de ne jamais le revoir mais, bientôt, surgissant de partout, une dizaine de bras couvrit la table d'assiettes, de bols, de baguettes, tandis que dans la foulée les renforts accouraient avec des paniers ronds en osier et des plats fumants. Crevettes aux noix de cajou, rouleaux farcis de viande, bébés anguilles frits, tripes de porc, canard croustillant et d'autres pas toujours identifiables faisaient la navette sans que l'on pût comprendre d'où ils arrivaient.

Nouvelle explication du père de famille : nous nous étions assis, sans nous en rendre compte, à la terrasse d'un restaurant dont on ne voyait pas la façade mais, que voulez-vous, l'Asie et ses mystères… Nous fîmes là, toujours dans le plus grand vide, un repas exquis, et arriva le moment de demander, toujours avec les mains, l'addition. C'est un langage que les Chinois maîtrisent parfaitement.

Alors se produisit un événement des plus étranges. Il n'y eut pas une addition mais dix, surgissant des quatre coins de la place, brandies comme la flamme olympique par de petits bonshommes qui piaillaient et pioupoutaient, à qui serait le premier réglé.

C'est alors que je compris. Il n'y avait jamais eu de restaurant sous notre arbre ; le passant que j'avais hélé n'était pas un restaurateur mais, doté d'une comprenette rapide – héritage national –, il avait fait le tour des établissements du coin, et comme, selon la bonne tradition chinoise, chacun avait sa spécialité propre, ces messieurs s'étaient mis en pool pour nous servir et se servir au passage en bons dollars tout neufs.

Asseyez-vous dans le jardin du Luxembourg, sur le coup de midi, et racontez-moi ce qui vous est arrivé.

1- Soit on va à Manigod ou dans les environs et on se renseigne (mes quelques adresses ci-dessus constituant un bon point de départ), soit, où que l'on se trouve en France, on file chez le meilleur fromager du coin. Il n'en manque pas, depuis Michel jusqu'à – pour s'en tenir à Paris – Marie Quatrehomme, rue de Sèvres ; Barthélemy, rue de Grenelle ; Marie-Anne Cantin, rue du Champ-de-Mars ; Molard, rue des Martyrs ; Laurent Bouvet au marché Saint-Martin, rue du Château-d'Eau ; Boursault, avenue du Général-Leclerc ; Laurent Dubois (Meilleur Ouvrier de France), rue de Lourmel ; la Ferme Sainte-Suzanne, rue Le Marois ; la Ferme Saint-Hubert, galerie Saint-Didier, rue des Sablons ; la Fromagerie des Moines, rue des Moines.

Savoir-vivre (Le contre-)

Existe-t-il quelqu'un d'assez mufle pour oser vanter devant ses invités la qualité de ce qu'il offre ?

Oui. Moi.

Depuis la baronne Staffe, les guides et manuels de savoir-vivre, de bonnes manières et autres foutaises redisent toujours la même chose, en assurant chaque fois que c'est différent. Tant mieux pour eux s'ils ont beaucoup de succès, mais à mon âge, c'est trop me demander de retourner sur les bancs de l'école. Je ne dis pas que j'aurais fait un chef du protocole idéal au Quai d'Orsay ; en tout cas, pendant toutes ces années de dîners en ville (ou à la maison), je crois m'être bien amusé, en appliquant à l'envers les préceptes des professeurs d'étiquette qui font métier d'empoisonner la vie de ceux qui les écoutent.

Je suis devenu définitivement mufle un soir où ma femme et moi donnions un dîner « mondain » ; un de ces dîners où, par complaisance ou lâcheté, vous invitez des gens à qui vous « devez » quelque chose – le fameux « rendu » – et qui viennent vous raser à domicile au lieu d'en faire profiter

d'autres. Pour les honorer, j'avais débouché avec une ferveur religieuse des bouteilles de pétrus, dont le prix à l'époque ne relevait pas encore de l'abus de biens sociaux. Ce roi des pomerols est presque toujours admirable mais, cette fois, il était prodigieux. Le chef-d'œuvre des chefs-d'œuvre. Impossible d'y tremper ses lèvres sans être bouleversé.

Certainement, autour de la table, allait-on tomber en pâmoison et pousser des cris d'admiration. Eh bien, pas du tout. Les verres se vidaient dans l'indifférence et le pépiement des conversations bien « parisiennes » (le dernier film, la nullité du Goncourt de l'année, les galipettes des princes qui nous gouvernent, etc.). Alors, je commis l'irréparable.

J'imposai le silence et dis à mes invités : « Pardonnez-moi, mais ce n'est pas ainsi qu'il faut boire ce vin. Il a droit comme le Parthénon ou un tableau de Cézanne à un peu d'égards. Respirez-le, goûtez-le lentement en silence et vous allez voir. » Le discours était pompeux, mais il impressionna. Chacun prit son verre et, tout en faisant la part de l'affectation et de l'hypocrisie, je constatai que, subitement, tous éprouvaient du plaisir, à des degrés divers. Ma grossièreté les avait libérés de leur automatisme mondain. Depuis ce jour-là, chaque fois que je sers un vin ou un alcool – je veux dire, un armagnac – quelque peu exceptionnel, je le présente, j'en parle sans vergogne et le fais aimer.

Mais à cela il y a une contrepartie : si un vin (ou d'ailleurs aussi un plat) que nous venons de servir est décevant, imparfait, nous le disons aussi, ma femme et moi. De toute façon, c'est une bonne tactique. Si vous avez raté votre dîner, il vaut mieux que ce soit vous qui le disiez. Plutôt que vos invités, une fois rentrés à la maison. Et chez les autres ? Je n'en fais pas un système, mais quand il s'agit d'amis suffisamment proches, je ne vois pas pourquoi je ne leur rendrais pas le service de leur dire que s'ils avaient laissé le gigot à reposer dans du papier alu après l'avoir sorti du four, il aurait gardé son jus et sa tendreté. Ou bien qu'un vin jeune a tout intérêt à être mis en carafe, pour s'aérer et s'oxyder légèrement, alors qu'un vin vieux n'a pas à être dérangé de son vénérable flacon. Tout peut être dit si celui ou celle à qui cela est dit, gentiment, le mérite.

Évidemment, je suis, personnellement, dans une position un peu particulière. Les maîtresses de maison, dont je suis l'invité, font mine d'être terrorisées. D'ailleurs, elles n'ont pas toujours tort. Rien ne les oblige à me demander mon avis sur tel ou tel plat. Donc, je n'ai aucune raison de mentir.

Il n'empêche qu'une fois, à l'issue d'un dîner chez nous, j'ai trouvé mon maître en la personne d'un médecin, très fine fourchette, qui, après avoir écouté mon *mea culpa* sur la pintade aux morilles, trop cuite, prononça ces paroles terribles : « Je vous trouve bien indulgent. En vérité, ce plat était complètement raté »… Il démontra brillamment en quoi et nous ne lui en voulûmes pas le moins du monde de cette bonne leçon.

Dans l'exercice du parler vrai, je ne conseille tout de même pas de suivre l'exemple du dessinateur Caran d'Ache, réputé pour sa férocité. Lors d'un

grand dîner dans la haute société parisienne, alors qu'il était assis à la place d'honneur, à la droite de la maîtresse de maison, celle-ci lâcha, un moment, un « bruit incongru ». Le monstre, se penchant vers elle, lui murmura à l'oreille d'une voix suffisamment forte pour être entendu de tous : « Ne craignez rien, je vais dire que c'est moi. »

En tout cas, les occasions d'affirmer sa liberté en dégraissant la langue de bois sont innombrables.

Par exemple, je ne vois vraiment pas au nom de quoi une maîtresse de maison devrait rater son dîner et ses invités faire le pied de grue en avalant des petits trucs qui coupent l'appétit, sous prétexte qu'il faut absolument attendre les retardataires. Nous étions ainsi une dizaine chez une de mes très bonnes amies à attendre depuis plus d'une heure un homme politique tristement célèbre quand, n'y tenant plus, je me suis levé et suis allé m'asseoir, dans la salle à manger, à la table dressée et désespérément vide. J'ai fait signe au maître d'hôtel qui attendait dans un coin et lui ai dit fort aimablement : « Prévenez en cuisine que vous pouvez servir. J'ai faim. » Heureux de pouvoir se dégourdir les jambes, il a filé vers l'office, et sur ces entrefaites mon amie est arrivée et a levé les bras au ciel : « Tu es fou ou quoi ? Il n'est toujours pas arrivé. Il faut l'attendre. » Alors, je me suis levé, suis reparti dans le salon et ai dit à la petite assemblée, composée en majorité, il est vrai, de gens fréquentables : « Je vous annonce que le dîner est servi. Ceux que cela tente n'ont qu'à me suivre. »

Ils se sont tous mis en marche et le repas s'est déroulé le mieux du monde jusqu'à l'arrivée de la « célébrité ». Après qu'il a eu marmonné ses excuses, je lui ai dit : « Désolé de ne pas vous avoir attendu mais, que voulez-vous, nous sommes des gens mal élevés. »

Aux États-Unis, où l'heure c'est l'heure, on accorde aux retardataires un délai de grâce de quinze minutes, pas plus. Après quoi, on fait comme s'ils n'avaient jamais existé. Je connais une meilleure formule. Claude Imbert, fondateur du *Point*, qui prépare ses dîners comme Napoléon son Austerlitz, et le critique Claude Lebey, pour ne citer qu'eux, sont, comme moi, fidèles au stratagème qui consiste à inscrire sur le carton d'invitation : « Le dîner sera servi à 21 heures. »

Cela « ne se fait pas » dans le beau monde, mais je puis vous garantir que cela marche. Une autre bonne formule que j'affectionne consiste à avancer l'heure généralement en usage (20 heures au lieu de 20 h 30) et même 19 h 30, le samedi ou le dimanche quand il n'y a pas ces jours-là l'excuse du bureau ou du trafic. J'ai remarqué que la plupart des gens sont enchantés de pouvoir s'en aller tôt.

À propos d'antiprotocole, apprenez que Simone Signoret, dans son appartement de la place Dauphine où elle entretenait avec son personnel des relations « démocratiques et conviviales », a eu un moment une femme de chambre qui, au moment de prier les invités de passer à table, lançait d'une voix musclée : « Simone ! Madame est servie. » Je le signale à tout hasard à

Mme Ségolène Royal. « Ségolène ! Madame est servie. » Avouez que ça en jette, un jus.

La serviette autour du cou, dans un dîner en ville ? Qui oserait un geste aussi « commun » ? Eh bien, j'ai connu des gens « très bien » qui se la nouaient sans complexe. Des gens un peu « artistes », il est vrai, comme Slavik ou le sculpteur César, mais la drôlerie c'est que chaque fois, autour de la table, tout le monde en faisait autant. Essayez donc mais veillez à choisir de grandes serviettes. Quand même mieux que l'avertissement lancé dans un *Traité de politesse*, daté de 1880 : « Lécher ses doigts gras ou les essuyer sur ses habits est inconvenant. Il vaut mieux se servir de la nappe »…

C'est un crime de tremper un petit morceau de pain dans la sauce ou de grignoter avec ses doigts ce qui reste de sa côtelette d'agneau. À l'Élysée, je n'oserais quand même pas. Sinon, cela ne me gêne pas le moins du monde (en veillant toutefois à ne pas nettoyer l'assiette), et il suffit de commencer pour que d'autres vous suivent, apparemment ravis.

Les plans de table et rapport numérique entre hommes et femmes sont pain bénit pour les fabricants d'ukazes. Mettons de côté les maisons où sont conviés des paquets de ministres, ambassadeurs, préfets, académiciens, archevêques et cardinaux qui donnent la migraine aux hôtesses débutant dans le métier. Dans les repas plus courants, on nous embête tout aussi bien avec des règles qui ne sauraient en aucun cas être violées. Sans aller jusqu'à cette extrémité, on se contentera de s'asseoir dessus.

Ainsi de la loi d'airain qui exige : un monsieur, une dame, un monsieur, une dame… Normalement, on s'arrange pour avoir autant de femmes que d'hommes (deux ou trois jolies femmes mais pas plus et, si possible, une vraiment moche, ce qui leur donne la satisfaction de se sentir plus belles encore). Si cela n'est pas possible, tant mieux. Rien n'est plus charmant (pour un homme) qu'un dîner où les femmes sont plus nombreuses. Un jour, pour mon anniversaire, ma femme me fit la surprise de donner un dîner de huit couverts où j'étais le seul homme. Un rêve de pacha ! J'y songe encore avec nostalgie.

À l'inverse, une Parisienne de ma connaissance, de la très, très haute société, qui n'avait pas froid aux yeux et faisait, à Auteuil, hôtel particulier séparé avec son légitime, eut un jour l'idée délicate de réunir pour un dîner une dizaine de ses anciens amants, plus le prince consort du moment. Au moment du dessert, débarqua son mari qu'elle avait convié, sans autre précision. En gentleman, il prit la chose le mieux du monde. Il est vrai que, galopeur d'élite, il aurait pu faire l'inverse de son côté.

Continuons sur le chemin des interdits.

« Intéressez-vous à vos voisins et voisines », « Ne parlez pas trop fort », « Sachez écouter »… Tels sont quelques-uns des intéressants conseils que prodiguent les maître du savoir-vivre à des lecteurs qu'ils soupçonnent vraisemblablement d'être des demeurés. D'autres vous recommandent d'avoir toujours à votre table, lorsque vous recevez, une personnalité brillante,

comme un homme politique, un grand avocat, un écrivain célèbre, un journaliste dans le coup. Or, chacun fait ce qu'il peut avec les amis et les relations qui sont les siens. Quoi qu'il en soit, les « personnalités brillantes », il ne faut pas en abuser.

Un exemplaire unique et c'est le risque de le voir prendre le crachoir et ne pas le lâcher. J'ai croisé de nombreuses fois chez ma meilleure amie un journaliste, plus connu par ses « numéros » que par l'abondance de ses articles, qui nous tirait des larmes de rire pendant un quart d'heure. Au bout d'une heure, on avait envie de l'étrangler.

Tirées à trop d'exemplaires, les « personnalités brillantes » risquent de s'annuler les unes les autres. Certaines qui n'apprécient pas trop l'excès de concurrence préfèrent se tenir coites. Le duc de Lévis-Mirepoix racontait qu'un écrivain célèbre, dont on guettait avec impatience les mots d'esprit, était demeuré muet pendant tout le dîner. N'y tenant plus, un invité, général d'artillerie, lui lança au dessert : « Mais, monsieur, on ne vous entend pas ! — Monsieur, répondit l'autre, vous demande-t-on de tirer le canon ? »

Il y a forcément des exceptions. Pendant plusieurs années, je me suis retrouvé une fois par mois à dîner chez une amie commune en compagnie de Jacques Martin, Pierre Bouteiller, de France Inter, Michel Boyer, décorateur-designer, et Philippe Labro. Jamais je n'ai autant ri de ma vie, chacun renvoyant la balle à l'autre, et Dieu sait s'ils savaient manier la raquette. Cela demande une entente parfaite et une vieille complicité. On était loin des dîners mondains.

Un mot, à présent, du service. L'inévitable extra, oui bien sûr. Quand il ne repart pas avec l'argenterie… Non, j'exagère : la fauche est généralement réservée aux cocktails et aux grandes soirées où les professionnels de la chapardise s'en donnent à cœur joie (je pourrais vous en raconter, sur des pages et des pages). En tout cas, aussi dévoués soient-ils, on ne peut pas dire qu'ils engendrent la gaieté. À l'exception de mon ancien concierge, M. Milord, qui à la fin du repas était rond comme un petit pois et arrosait de bordeaux la tête des invités.

Ma femme eut un jour l'idée épatante de laisser le soin du service à nos enfants qui avaient entre douze et quinze ans, étant entendu que nous n'étions jamais plus de six ou huit à table. Deux garçons, une fille. Le spectacle était charmant et peu importait les erreurs ou les hésitations, tout le monde était ravi, et eux, pendant ce temps-là, se faisaient de l'argent de poche. Plus tard, j'ai retrouvé cette pratique chez un couple d'amis et j'en conserve un souvenir enchanté.

En revanche, je bous lorsque, dans un grand dîner, on est là à attendre comme des cruches que la maîtresse de maison ait été servie, avant de pouvoir commencer. Les sauces se figent, on mange tiède, c'est insupportable. Alors que ce serait tellement plus simple si elle disait à ses invités : « Commencez, commencez sans moi ! » J'en connais quelques-unes qui ont l'esprit d'y penser. Que Dieu les garde !

Autre tabou stupide : il serait de très mauvais ton de parler de ce qui entre dans ses occupations journalières. Or, lorsque les gens ont un métier intéressant, ils ont des tas de choses à vous apprendre, et certains qui ne sont pas très brillants, du coup, le deviennent. C'est plus intéressant d'inciter l'un ou l'autre à parler de ce qu'il connaît que de le laisser commenter l'actualité. Des soirées qui s'annoncent ternes peuvent devenir passionnantes. Mais pour cela, il faut poser des questions et montrer que l'on s'y intéresse réellement.

Je me souviens d'un dîner où un petit monsieur insignifiant qui se tenait dans son coin a passionné toute la table en parlant de son métier, peu ordinaire, de vendeur de bibles à domicile. En racontant ses rencontres les plus cocasses, ses échecs, ses coups fourrés, il était devenu à la fin de la soirée une vraie vedette.

Au salon, pour échapper aux raseurs et, en tout cas, aux apartés trop prolongés, je trouve astucieux le stratagème d'une vieille lady anglaise qui toutes les vingt minutes se levait et disait : « Que, maintenant, les messieurs veuillent bien changer de place. »

Bon, la soirée touche à sa fin : comment se débarrasser des irréductibles ? Je connais plusieurs techniques.

La plus originale m'a été apprise par un monsieur qui avait dressé son chien. Sur un signe discret, le toutou quittait la pièce et revenait, une pantoufle dans sa gueule, qu'il déposait aux pieds de son maître. Le rire était assuré et le résultat aussi. L'ennui est que, une fois, le chien, interprétant mal un geste, a apporté la pantoufle alors que l'on servait le café.

Nicole Millinaire, devenue duchesse de Bedford, n'y allait pas par quatre chemins : « Lorsque les amis que nous recevons sont lancés dans une conversation avec un verre à la main et que mon mari Ian et moi avons envie de nous coucher, c'est très simple, nous nous éclipsons et, en général, ils ne s'aperçoivent de rien. » Une autre amie, la décoratrice Isabelle Hebey, était encore plus directe. Avec son plus beau sourire, elle annonçait à ses invités : « Je suis désolée mais j'ai sommeil, je vais aller me coucher. »

Mais j'aime bien également, pour clore une soirée, utiliser le mot merveilleux de Sacha Guitry : « Elle bâillait devant moi. Je lui ai dit bye bye. » Là, je vous assure que plus personne ne s'accroche.

Ou alors, il y a une autre solution : c'est de rappeler innocemment la phrase de Francis Blanche, se tirant d'une soirée en ville : « C'est pas qu'il est tard mais je m'emmerde. »

Savoy (Guy)

Dans les cuisines des frères Troisgros en 1971 (voir l'article *Troisgros*). Je viens de débarquer pour un stage éclair, histoire de voir comment les choses se passent derrière la façade d'un des restaurants les plus célèbres du

monde. J'enfile un tablier et attends les ordres. Pierre Troisgros se charge des présentations. Elles sont succinctes : Michel, le second que tout le monde appelle « chef », Tokyo, le petit Japonais qui le suit comme une ombre, André, le pâtissier, Patrice, le commis pâtissier… Arrivé à la hauteur d'un jeune homme qui respire l'innocence et la gentillesse, avec dans le regard la petite étincelle qui signale que la bêtise n'est pas son fort, Pierre s'arrête et, le désignant de l'index, me dit – en me tutoyant puisqu'à présent je fais partie de la brigade : « Lui, c'est Guy. Retiens son nom. Il fera parler de lui. »

Six ans plus tard, je retrouvai Guy Savoy à la Barrière de Clichy où l'avait fait entrer son copain Bernard Loiseau. « Pas loin de mériter trois toques », pouvait-on lire cette année-là dans notre guide qui avait déniché cette perle. Trois ans plus tard, Savoy, qui venait d'ouvrir sa propre maison près de l'Étoile, les coiffa pour de bon, et ce fut le commencement du succès.

Tout doux, tout sourire, avec sa barbe encadrant un visage poupin, il aurait pu être moine. Mais on aurait tort de s'y fier. C'est un passionné et, quand il s'enflamme, pour un peu il prêcherait la croisade. La croisade des saveurs vraies, des produits naturels, de la cuisine sans esbroufe et des cuisiniers qui n'ont pas la tête comme un ballon.

Il était encore en culottes courtes lorsque dans l'Isère, à Bourgoin-Jallieu, il donnait déjà un coup de main à sa maman qui tenait la buvette dans le jardin municipal. Elle faisait une cuisine toute simple mais avec des produits superbes. Guy dit avoir encore dans la bouche le goût du gratin de potiron fondant sous le fromage, du jus des volailles rôties coulé sur des galettes de légumes, des champignons sauvages prestement poêlés au beurre noisette. Quand il allait manger chez les parents de ses petits camarades, il faisait la grimace. Ce n'était jamais aussi bon que chez maman. Il a découvert alors qu'il avait bien de la chance d'avoir une mère cordon-bleu, et c'est pour se montrer digne d'elle qu'à dix-sept ans, après avoir loupé l'examen d'entrée à l'école hôtelière de Nice, il a repris sa buvette pour en faire un petit restaurant. Puis, il a eu son jour de chance en rencontrant les frères Troisgros. Avec leur nez de chien truffier, ils se sont dit que peut-être, ce petit-là… Bref, ils l'ont engagé.

Le Guy Savoy d'aujourd'hui doit ressembler à s'y méprendre au Guy Savoy d'alors, à ceci près qu'il est devenu entre-temps un grand cuisinier et un chef célèbre. Tout le monde le sait, sauf lui… On devrait le donner en modèle aux jeunes gens qui entrent dans la carrière avec de grands rêves d'avenir. Le jour où, à leur tour, la célébrité les toucherait du doigt, ils auraient appris à ne pas parler d'eux-mêmes à tout bout de champ, à ne pas se prendre pour le nombril du monde, à ne pas dire du mal de leurs petits copains, à ne pas jouer de coups tordus à leurs confrères, à ne pas faire la danse du ventre devant les journalistes, à se montrer généreux envers ceux qui sont à leur service, à vivre pour autre chose que le fric, comme par exemple le sport, les grandes virées dans le désert, l'amour de l'art contemporain… Et à ne jamais tomber dans la facilité de vouloir flatter le goût de ses clients.

Cette dernière vérité, c'est le grand Rostropovitch qui la lui a fait découvrir. Alors qu'il lui demandait : « Le rognon, je vous le fais comment ? » l'illustre musicien qui aimait autant la cuisine que son violoncelle lui fit cette admirable réponse : « Quand je joue devant mille personnes, vous croyez que je leur pose la question ? »

La cuisine que l'on va manger chez Guy Savoy est la sienne, pas la vôtre, ni celle de ses confrères. Il serait surprenant qu'on ne l'aime pas. Pour une raison très simple : c'est la cuisine du bonheur. On sent qu'elle est faite non pour surprendre ou épater mais tout bonnement dans la joie. Une joie qu'il communique à son équipe dont il est vrai qu'il s'éloigne rarement : quand il s'envole pour Las Vegas où il a installé son fils dans un restaurant qui marche le feu de Dieu, il est déjà dans sa tête de retour à Paris, rue Troyon.

S'il fallait trouver une parenté à sa cuisine, sans hésiter je prononcerais le nom de Bernard Loiseau. Chacun a eu son propre répertoire, bien sûr, et il n'y en avait pas un pour copier par-dessus l'épaule de son copain, mais chez Savoy comme chez Loiseau, j'ai toujours retrouvé ce tour de main tout en souplesse et finesse pour marier les textures et les arômes et réjouir tous les sens : la vue par la beauté, sans surcharges, de la présentation ; l'odorat, par l'équilibre des senteurs qui ne s'écrasent pas les unes les autres, le toucher en bouche par des consistances diverses mais parfaitement assemblées, l'ouïe par la présence fréquente du croquant et le goût par l'assemblage de tous les éléments du plat, qui laisse croire à la spontanéité alors qu'il est le résultat d'une véritable recherche.

Devant une assiette de Savoy, on ne s'ennuie jamais, et comme il cuisine plus vite que son ombre, je n'en finirais pas de citer les plats passionnants qui, depuis la désormais célèbre soupe d'artichaut aux truffes jusqu'à ce chef-d'œuvre absolu qu'est la lotte au chou et au caviar, ont enchanté ma carrière de « savoyard » inconditionnel.

Mais peut-être bien que ce sont deux plats tout bêtes, incongrus même, dans une « grande maison », qui m'en ont dit plus que de longs discours sur l'intelligence d'une cuisine qui égrène ses arpèges dans la célébration du seul produit. Je pense à son cabillaud rôti à la confiture d'oignons et à un brave lieu jaune à la peau croustillante, posé sur une purée d'ail doux, quelques tranches de pommes de terre, des trompettes de la mort, et qui, magiquement, deviennent grandioses.

C'est la cuisine d'un homme qui ne sait pas aujourd'hui ce qu'il fera demain. Une bonne façon de ne pas vieillir.

Star system

Les grands chefs sont-ils condamnés à devenir mégalos, paranos, névrosés, d'une jalousie morbide, bref totalement imbuvables ? Mais s'agit-il

bien d'une fatalité ? Comment alors expliquer que certains subissent les coups de tonnerre et les éclairs de la célébrité sans se mouiller les plumes et en demeurant semblables à eux-mêmes ?

Aujourd'hui, les deux chefs français que l'on peut qualifier de « stars mondiales » sont Joël Robuchon et Alain Ducasse. Avec la quantité incroyable d'articles publiés sur eux dans toutes les langues, sans compter les émissions et les reportages télévisés, on pourrait édifier une tour. La tour des vanités.

Or, s'ils sont en effet en tête du box-office de la gloire culinaire, ont-ils changé en quoi que ce soit ? Nullement. Certes, on parle énormément d'eux – beaucoup trop, s'agacent certains –, mais on ne les entend pas, pour autant, parler d'eux-mêmes, autrement que sur un plan strictement professionnel. Ce serait leur faire un mauvais procès que de les accuser, comme on l'entend ici et là, d'user et d'abuser d'un star system dont on s'imagine, d'ailleurs à tort, qu'il est une invention diabolique de notre vilain siècle.

Tout au long de son histoire, la cuisine a fabriqué des « people », guère différents des nôtres.

Pensez, par exemple, à Antonin Carême, « le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers ». Quelle formidable « saga » que celle de ce pauvre gosse d'ouvrier, d'une famille de quatorze enfants, abandonné à l'âge de huit ans, qui se retrouve, alors que la Terreur gronde sur Paris, chez un gargotier et qu'un jour toutes les cours d'Europe s'arracheront. Louis XVIII lui accordera même le privilège de s'appeler « Carême de Paris » ! Aujourd'hui, il ferait les beaux dimanches de Michel Drucker, la couverture de *Paris Match* ; son histoire édifiante couvrirait les pages de *Gala* et ferait rêver les shampouineuses.

À l'époque, les médias n'étaient encore que des gazettes, lues par un petit nombre, mais, quand il se mettait à caracoler, le génie, accordé à l'ambition, sautait allègrement tous les obstacles. On n'avait pas d'images en couleurs sur de petits écrans mais on parlait, on parlait même beaucoup, d'un salon à l'autre. Quand le jeune Antonin Carême, « premier tourtier » chez Bailly, l'illustre pâtissier de la rue Vivienne, que le prince de Talleyrand, ministre des Relations extérieures, honorait de sa pratique, se retrouva, par son intermédiaire, à faire merveille chez M. de Lavalette, l'un des plus fins becs de Paris, la bonne société ne fut pas longue à savoir qu'une sorte de prodige, nommé Carême, exécutait d'extraordinaires pièces montées qui avaient même provoqué l'admiration du Premier consul. Bien qu'il ne se mît jamais à temps complet au service de son bienfaiteur, M. de Talleyrand, Carême fut pendant une douzaine d'années le grand ordonnateur de ses dîners d'apparat, tout en travaillant également aux fêtes données à l'Hôtel de Ville et à l'Élysée-Napoléon, où habitait Murat. C'était en quelque sorte un free-lance de la gastronomie de haut vol (voir l'article *Talleyrand*).

Il ne serait venu à l'idée de personne de parler de lui comme d'un domestique. Aux yeux de ses contemporains, il était à son art ce que Talma

était à la tragédie. Autrement dit une immense vedette, dont les grands de ce monde n'eurent de cesse de s'attacher les services.

L'homme avait de lui-même la plus haute opinion, ce que traduisait son style, souvent pompeux et boursouflé. Mais n'était-il pas une superstar ? L'une de ses pensées, particulièrement forte et pénétrante, mérite en tout cas de passer à la postérité : « Lorsqu'il n'y aura plus de cuisine dans le monde, il n'y aura plus de lettres, d'intelligence élevée et rapide, de relations liantes ; il n'y aura plus d'unité sociale. »

Par la suite, bien d'autres étoiles brilleront dans le ciel du vedettariat. Comme, par exemple, un Jules Gouffé, d'ailleurs élève de Carême et apôtre forcené de la cuisine décorative ; un Foyot, cuisinier du roi Louis-Philippe avant de se mettre à son compte et de faire accourir le Tout-Paris en plaçant un ours en cage devant sa porte et des côtelettes d'ours à sa carte ; un Urbain Dubois, au service du prince Orloff de chez qui il popularisera le service « à la russe », une véritable révolution qui, simplifiant le rituel du grand repas, imposera de présenter aux convives les mets un par un et de les rapporter, bien chauds, après découpage en cuisine ; un Adolphe Dugléré qui accueillit tout le gratin international au Café Anglais, boulevard des Italiens, et l'impressionna par le nombre de ses créations (le potage Germiny, les pommes Anna, la poularde Albuféra, la sole Dugléré, le soufflé à l'anglaise) ; un Pierre Cubat, ancien élève de Dugléré et ex-chef des cuisines de l'empereur de Russie, qui connut un succès retentissant en transformant, sur les Champs-Élysées, l'hôtel de la Paiva, célèbre aventurière, en un restaurant d'un luxe inouï ; puis, au début du XX^e^ siècle, un Édouard Nignon, praticien hors pair, qui lança Larue, place de la Madeleine, et avait été, lui aussi, chef du tsar avant de servir l'empereur d'Autriche et le président Wilson ; ou bien encore le grand Prosper Montagné, admirable cuisinier et auteur d'ouvrages de recettes, encore pratiquées de nos jours, qui, au lendemain de la Grande Guerre ouvrit, rue de l'Échelle, un restaurant à son nom, considéré comme l'un des tout premiers de France, où défila la terre entière.

Aucun, toutefois, n'égala jamais sur la scène des divas de la cuisine, Auguste Escoffier, l'associé et ami de César Ritz, dont la célébrité égala et même dépassa celle de Carême. L'empereur Guillaume II, dont il dirigea le service de bouche lors d'une croisière sur le paquebot *Imperator*, lui décerna le titre d'« empereur des cuisiniers ». Il tenta même de se l'attacher définitivement et l'on connaît sa réponse : « Majesté, rendez-nous d'abord l'Alsace-Lorraine ! » Le *Guide culinaire* d'Escoffier est demeuré jusqu'à nos jours la bible, le petit livre rouge de plusieurs générations de professionnels et, encore aujourd'hui, bien qu'ils se soient libérés de son emprise et de ses préceptes rigoureux, les Robuchon, Guérard ou Ducasse prononcent avec le plus grand respect le nom de cet homme qui fut non seulement un grand artiste mais s'efforça de débarrasser la cuisine du superflu, même si la sienne propre eut toujours un caractère spectaculaire.

Toujours modeste sous le poids des honneurs, il n'empêche qu'Escoffier

fut la superstar de son temps. Preuve qu'il n'y a rien de neuf sous le soleil de la gloire.

Sushimania

Plus friand de cuisine chinoise que de cuisine japonaise dont j'avoue, faute d'expérience, ignorer encore la diversité, les mille subtilités et, plus difficile encore à saisir pour un Occidental, la portée métaphorique, je n'ai pas oublié ma visite, à l'aube, il y a une trentaine d'années, au marché aux poissons de Tsukiji, à Tokyo, le plus impressionnant et fascinant du monde.

Imaginez, à quelques rues du quartier de Ginza, une ville couverte où 70 000 individus, agglutinés dans une cohue indescriptible, sous de puissants projecteurs, achètent, vendent, emballent, expédient ou emportent la ration quotidienne en produits de la mer des 20 millions d'habitants du Grand Tokyo.

Dans un secteur réservé, des milliers de thon dont la queue coupée est enfoncée dans leur gueule, sont palpés, appréciés, scrutés et jugés par des milliers de mains ou de paires d'yeux, tandis que le fouet des enchères cingle dans tous les sens. C'est à proximité, dans une échoppe tout en bois d'une propreté étincelante, que j'ai découvert pour la première fois, assis au comptoir qui courait sur toute la longueur, ces sushis, sans équivalent dans le monde, qui, aujourd'hui, envahissent les trottoirs parisiens et gagnent la province. On les y voit transportés à vélo ou en deux roues dans une compétition sans merci avec les livreurs de pizzas.

Il y aurait chez nous plus d'un millier de bars ou de restaurants à sushi et ce n'est certainement pas fini, si l'on sait que leur nombre a progressé de 30 % en deux ans. Avant de nous intéresser à nos sushis, dont huit fois sur dix, il n'y a pas lieu d'être fier, je tiens à rappeler que le sushi est au Japonais ce que le hamburger est à l'Américain : le sandwich de tous les jours, de tous les moments, de toutes les occasions et de tous les budgets. Vous en connaissez, bien sûr, le principe : une bouchée de riz parfumé au vinaigre de riz sucré, enveloppé, selon les cas, dans du poisson cru ou cuit, du crustacé, des légumes ou des œufs, et toujours enroulé dans du nori, une herbe marine de couleur violet sombre, cultivée notamment dans la baie de Tokyo. Traitée en feuilles de l'épaisseur d'un papier à cigarettes, elle croque sous la dent, une fois séchée au soleil et grillée. Le nori est tellement riche en vitamines A, B12, D et Omega 3 qu'il devrait être remboursé par la Sécurité sociale.

Au Japon, le sushi est partout : dans les bars et restaurants spécialisés, dans les comptoirs des gares, sur les nappes des pique-niques familiaux, garnissant de jolies boîtes laquées en demi-lune et, bien sûr, dans les paniers des vélos et des deux-roues qui, jour et nuit, les livrent à domicile. Il est un repas à lui seul et ne figure jamais à d'autres menus.

Contrairement au hamburger, populo par nature, le sushi, au Japon, peut grimper au sommet de la gastronomie et de l'élitisme. Un maître sushi gagne facilement l'équivalent de cinq mille euros par mois, et dans une maison de toute première qualité, il en coûte au moins quatre-vingts ou cent euros pour avaler une batterie de ces petites bouchées (quatre ou cinq fois moins, heureusement, dans les échoppes populaires).

Le sushi se décline sinon à l'infini, du moins suffisamment pour ne pas engendrer la lassitude. Certains sont farcis au thon rouge, le fameux « toro » à la chair rosée et grasse qui peut atteindre à Tsujuki des prix affolants, ou bien roulés avec des languettes d'omelette, des champignons, du cresson et des copeaux de courge, d'autres au radis jaune mariné ou au champignon et concombre ou bien garnis de calmar ou de crevettes en forme de papillon, et d'autres encore – makizuschi – sont des rouleaux d'algue aux légumes et riz. Tous arrosés d'une sauce au soja avec de fines lamelles de gingembre frais mariné.

Un repas sushi est le plus joyeux des spectacles. D'abord, parce que dans ces petites maisons, où il est d'usage de se bousculer au comptoir, règne une atmosphère de grande gaieté qui contraste avec celle, solennelle et quasiment religieuse, des grandes et élégantes maisons où l'on sert, à prix d'or, des repas somptueux, comme j'en ai connus à la fameuse auberge Doï de Tokyo. Ensuite, parce qu'on assiste à une démonstration époustouflante, dans le scintillement des lames coupantes comme des rasoirs, au cours de laquelle un ou deux chefs en blanc immaculé, une serviette nouée sur le front, qui se rougissent les mains à force de les laver, échafaudent, combinent et assemblent, en moins de trente secondes, les richesses de la mer et les couleurs de la plus délicate des palettes de peintre.

Ne pas oublier que les sushis vont par paires. Un seul sushi est signe de mort et trois de suicide. Ne jamais, non plus, poser ses baguettes verticalement sur la table (autre avertissement macabre) mais horizontalement. Retour en France.

Quatre-vingts pour cent des sushis dits « japonais » sont tenus par des Chinois et le reste se partage entre vrais Japonais résidant en France depuis un certain temps et gens d'autres pays, généralement méditerranéens. Il en est du sushi comme de la pizza, puisque ça marche, peu importe la couleur du drapeau. Pas d'objection sur le principe : des Lyonnais font fort bien de la cuisine provençale et inversement. Tout dépend du talent, de la sincérité et de la probité de chacun Or, c'est là où le bât blesse. Rien qu'à Paris, plus de trois cents bars, restaurants ou « sushishops » qui louent des licences à tout-va ont ouvert en deux ans. Je ne veux pas trop m'avancer, mais si l'on trouve dans la capitale une dizaine de vrais bons et authentiques japonais, comme par exemple Orient Extrême, rue Bernard-Palissy, Isami, quai d'Orléans (où l'accueil est sommaire), Kinugawa, rue François-Ier, Hanawa, rue Bayard ou le vieux Benkay, au Novotel Tour Eiffel, c'est le bout du monde.

Ceux-là sont aussi chers qu'au Japon. Aussi, quand on voit des menus

affichés à douze euros, on a intérêt à se défiler. Le poisson cru, c'est délicieux (et, en principe, sans danger, bien qu'aucune cuisson n'intervienne pour neutraliser les bactéries) quand il est aussi frais que sur le marché de Tsukiji ou que le cuisinier n'achète que du premier choix à Rungis. Or, précisément à Rungis, le thon rouge, de plus en plus rare, qui coûte au moins trente euros le kilo est supplanté par l'albacore, deux fois moins cher. Sans parler du surgelé.

De même, par un souci de rentabilité, les Chinois parisiens du sushi font venir leur tofu et leur gingembre de Chine, et alors qu'au Japon on utilise un large éventail de poissons, ici on se contente de quatre ou cinq variétés, évidemment les moins coûteuses du marché.

Pis que cela, voici que le marketing s'en mêle, lançant de nouveaux sushis totalement farfelus, à la purée d'épinards ou aux œufs de poisson, et d'autres où les nouilles remplacent le riz.

La sushimania est une formidable pompe à fric, et si l'on sait qu'un sur deux des restaurants ou comptoirs visités par la Répression des fraudes ne respecte pas les règles de l'hygiène, je ne suis pas sûr d'avoir envie de vous dire : « Bon appétit ! »

Talleyrand

Comme toujours s'agissant de faits historiques, on nage dans l'à-peu-près, la confusion, l'incertitude.

Ainsi de Cambacérès, sacré « grand amphitryon de Paris » et roi des gastronomes, surnommé « Tante Urlurette » dans les milieux gays de la capitale : Antonin Carême lui contesta rudement sa réputation, l'accusant d'être un ladre et un piètre gourmet : « Ah, quelle différence entre la vilaine maison de M. de Cambacérès et la grande, digne demeure de M. de Talleyrand ! Là tout est habileté, ordre, splendeur. Là, le talent est heureux et haut placé. Le cuisinier gouverne l'estomac. Il influe peut-être sur la grande pensée du ministre. »

Une chose est sûre, nul n'a jamais mis en doute le talent de l'ex-évêque d'Autun en matière d'art culinaire (comme d'ailleurs dans tout le reste car, mieux vaut le dire tout de suite : j'adule ce cerveau immense aux mains *palpeuses*). En revanche, s'agissant de Carême, présenté comme son chef de cuisine, le plus grand flou continue de régner deux siècles plus tard. Comme je l'ai dit plus haut, jaloux de sa liberté, Carême préféra jouer le rôle de

consultant.

À l'hôtel de Galliffet, rue de Grenelle (actuel hôtel de Matignon), à l'hôtel de Créqui, rue d'Anjou, dans l'hôtel de la rue Saint-Florentin et au château de Valençay, Talleyrand avait confié la charge de ses fourneaux à un certain Boucheseiche, dit Bouchée (ou, selon d'autre sources, Boucher), qui sortait des cuisines de la maison de Condé. Rarement tendre envers ses confrères, Carême le tenait en grande estime, et c'est en parfaite intelligence que, durant une douzaine d'années, ils préparèrent ensemble la plupart des réceptions et des dîners somptueux offerts par Talleyrand, qui recevait « à pleines portes » et dont la table coûtait une fortune à son ministère ainsi qu'aux bonnes âmes dont il sollicitait les « douceurs », en échange de quelque service inavouable.

En revanche, on conteste la version selon laquelle le prince l'aurait engagé à plein temps quand il acheta Valençay, en 1804. Cette année-là en, effet, il semble bien que Carême ait acheté une pâtisserie rue de la Paix qu'il conserva jusqu'en 1814. De même, contrairement à une légende bien établie, Carême ne l'aurait jamais suivi à Vienne en septembre 1814 pour y préparer au palais Kaunitz les festins du congrès « qui s'amuse ». S'il est vraisemblable qu'au moment de partir pour l'Autriche Talleyrand ait dit à Louis XVIII : « Sire, j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions écrites », à aucun moment, il n'a prononcé le nom de son « consultant ». Il est donc peu vraisemblable, contrairement à ce qui a été mille fois répété, que le « roi Carême », à l'écoute de toutes les indiscrétions du congrès, ait servi d'espion au prince.

Il n'aurait pas été davantage le chef de l'empereur Alexandre Ier. Tout au plus, « enlevé par réquisition », avait-il préparé le 31 mars 1814, avec le cuisinier Riquette qui avait été un de ses maîtres, le grand banquet impérial donné à Paris après la défaite de Napoléon. À la fin du repas, le tsar aurait dit à Talleyrand : « Riquette et Carême nous ont appris à manger : nous ne le savions pas auparavant. » On rapporte également que, le 22 mai, Alexandre étant l'hôte de Talleyrand, rue Saint-Florentin, le prince qui avait alors à son service le chef Anacréon, « piqué » à Cambacérès, lui avait fait servir un plat inconnu d'un palais russe : des escargots de Bourgogne. Enchanté, le souverain en reprit et son hôte en profita pour lui en expliquer la recette.

Si, en 1819, après un passage à Londres, Carême est bien allé à Saint-Pétersbourg pour diriger les cuisines du tsar, il ne le vit jamais et décida de retourner en France quelque temps plus tard : Alexandre, en effet, pendant tout ce temps, se trouvait à l'autre bout du pays et, de toute façon, le climat de corruption qui régnait dans les cuisines de la Cour avait écœuré ce parfait honnête homme de Carême, en rien intéressé par l'argent.

En vérité, le seul personnage au service de qui Carême œuvra assez durablement fut, à Paris, le baron James de Rothschild, de 1823 à 1829. Mais quand le baron qui venait d'acheter le château de Ferrières lui proposa d'en diriger les cuisines, il déclina l'offre : « Je préfère finir mes jours dans un

obscur logement que dans un château. » Las de son métier, il lui restait une œuvre à accomplir : la littérature culinaire. Ancien roi de la pâte feuilletée, de la timbale de macaronis au faisan et de la croustade de truffes au champagne, il publia plusieurs ouvrages à compte d'auteur, dont le monumental *Art de la cuisine au XIX^e siècle*. Il s'y ruina, pour bientôt disparaître, comme un miséreux, tel qu'il l'avait été à sa naissance dans une famille pauvre d'ouvrier parisien.

Loin de moi l'idée de mésestimer le rôle de Carême auprès de Talleyrand. Sans lui, le prince eût été privé de l'appoint précieux d'un metteur en scène exceptionnel, mais n'aurait pas été pour autant un moindre connaisseur. Gros mangeur, le prince était un gourmand-gourmet de la meilleure étoffe.

Chaque matin, il faisait un tour dans ses cuisines, s'entretenait pendant une bonne heure avec son chef et son pâtissier, Avice, et, parfaitement averti des meilleurs produits selon les périodes de l'année et des caractéristiques de chacun, il mettait au point non seulement le souper du soir mais en établissait le détail pour les semaines à venir, prenant soin d'éviter les répétitions.

Talleyrand ne s'intéressait guère au déjeuner : il se contentait d'avaler un peu de soupe, mais le soir – le repas était servi à six heures – seuls les mets les plus fins, les plats les plus exquis étaient jugés dignes de paraître à sa table. Tous les plats du premier service étaient posés sur la table avant l'ouverture du repas, et cela n'allait pas sans inconvénients. En effet, malgré les réchauds et les cloches, on mangeait tiède, d'autant que le nombre des plats était souvent extravagant. (Carême a cité quarante-huit entrées pour certains repas

chez Talleyrand.) Il est donc vraisemblable que la mode du service « à la russe » qui permettait de manger chaud s'installa à son tour chez le prince.

Le dîner était suivi d'une réception qui commençait à onze heures et parfois d'un bal (le 3 janvier 1798, à l'hôtel de Galliffet, en l'honneur de Mme Bonaparte, pour la première fois à Paris, on valsa). À minuit, on servait un souper, et à une heure du matin on disposait les tables de jeu. Le prince ne se couchait jamais avant trois ou quatre heures du matin, non sans avoir bu un verre de son cognac favori. Il en profitait parfois pour donner une leçon à quelque invité qui venait de vider le sien d'un trait : « Voyez-vous, disait-il au malappris, on prend son verre au creux de sa main, on le réchauffe, on l'agite en lui donnant une impulsion circulaire, afin que la liqueur dégage son parfum. Alors, on la porte à ses narines, on la respire… — Et puis Monseigneur ? — Et puis, monsieur, on pose son verre et on en parle… » Tout était bien sûr dans le ton et le regard de Talleyrand, qui devaient écraser le malheureux sous le poids du plus civilisé des mépris.

Dans ces moments privilégiés d'après-repas, les bons mots du maître de maison faisaient le régal de ses proches. Comme, par exemple, le jour où l'épouse d'un Directeur, qui faisait ses débuts dans le grand monde, lui ayant tourné ce compliment : « Eh ben, dites donc, ça a dû vous coûter gros, citoyen ministre ! » il répliqua : « Pas le Pérou, citoyenne. Pas le Pérou. »

Quand le nombre des convives le permettait, il découpait viandes et volailles et les servait lui-même, selon leur rang et leur importance.

« Votre Altesse me fera-t-elle l'honneur d'accepter ce morceau de bœuf ? » glissait-il en s'inclinant devant quelque monarque étranger.

« Monseigneur prendra-t-il un peu de ce bœuf ? » disait-il ensuite à un prélat.

« Monsieur le baron me fera-t-il la bonté de prendre du bœuf ? »

« Monsieur le Chevalier, permettez-moi de vous offrir du bœuf. »

Et ainsi de suite jusqu'à l'adresse en direction de ceux du bout de la table : « Bœuf ! Bœuf ! »

Plaisante anecdote, cent fois répétée, dont l'authenticité n'est pas garantie, car l'on sait qu'on attribue aux gens d'esprit plus de mots qu'ils n'en ont jamais dits. De même ne saura-t-on jamais qui, de Cambacérès ou de Talleyrand, eut l'idée de monter la petite comédie du saumon, rapportée dans tous les ouvrages relatifs à cette période.

Selon les uns, l'affaire eut lieu lors du congrès de Vienne et, selon d'autres, un jour du terrible hiver de 1803, alors que Paris manquait totalement de poisson. Pour surprendre ses invités, Talleyrand (ou Cambacérès) fit apporter un énorme saumon dont l'arrivée fut saluée par des cris d'admiration. Un saumon ! Quel prodige ! À ce moment précis, le maître d'hôtel glissa et le plat tomba par terre. Nouveaux cris, mais cette fois de désolation.

D'une voix très calme, Cambacérès (ou Talleyrand…) lança alors : « Que l'on apporte un autre saumon. » Et aussitôt, un valet fit son entrée en

présentant sur un plat d'argent un saumon encore plus gros que le précédent.

Je signale toutefois à ceux qui accordent du crédit aux « faits historiques », tels qu'on les rapporte, que, selon d'autre sources, le saumon était en fait un esturgeon…

Jusqu'à sa mort, à quatre-vingt-quatre ans, Talleyrand resta, en tout cas, fidèle à la gastronomie, si bien qu'on a pu dire, non sans rosserie, que « le seul maître que Talleyrand n'ait jamais trahi est le fromage de Brie ». La grande affaire du brie « éclata » lors du congrès de Vienne, à en croire le peintre Eugène Isabey qui en propagea la nouvelle.

Talleyrand et le comte de Viel-Castel causaient un soir gastronomie avec Metternich, ministre de l'empereur d'Autriche, lord Castlereagh, qui représentait l'Angleterre, et le baron Falk, les Pays-Bas. Il fut bientôt question de fromages : quel était le meilleur fromage d'Europe ? Grave question. L'Anglais prônait le stilton, le Hollandais le limbourg, Talleyrand en tenait pour le brie et Metternich, qui n'avait pas de favori, décida d'organiser un concours. Réunissant les ambassadeurs de toutes les nations participant au congrès, il les invita à faire venir de leur pays un fromage de choix, de leur choix. Ainsi fut fait. Au jour prévu, cinquante-deux variétés furent comparées. Le jury dégustateur décerna à l'unanimité la couronne royale au brie. Un brie qui fournissait depuis toujours la table de Talleyrand et provenait de la ferme Baulny, à Villeroy, non loin de Meaux. Le prince vainqueur accompagnait son brie d'automne – le meilleur – d'un vieux porto retrouvé sous les décombres de Lisbonne, ravagée par un tremblement de terre, en 1755.

À cette occasion, Metternich, dans l'incapacité de trouver dans son propre pays un fromage digne de rivaliser avec les autres, avait contre-attaqué en prônant les pâtisseries viennoises, « les meilleures du monde », et demandé à son chef pâtissier, Franz Sacher, de présenter un gâteau de son invention. Ainsi naquit la *Sachertorte*, fourrée de marmelade d'abricot et glacée au chocolat, qui, aujourd'hui plus que jamais, est la spécialité n° 1 de l'hôtel Sacher, à Vienne et que tous les pâtissiers d'Autriche s'ingénient à imiter.

Nommé en 1830 ambassadeur à Londres – il avait soixante-seize ans –, quatre ans plus tard, il donnait sa démission. Sa seule ambition était de « retourner dans [sa] tanière et rentrer dans l'engourdissement qui seul [lui convenait] maintenant ». Une tanière royale, l'immense château de Valençay, où l'attendait l'ancien fauteuil roulant de Louis XVIII pour y poser ses pauvres jambes de plus en plus douloureuses.

Comme jadis, il ne cessa pas pour autant de se préoccuper de l'appétit de ses visiteurs et de ce qu'il convenait de leur offrir.

L'équipement des cuisines de Valençay – toujours visibles dans leur état d'origine – était du dernier cri et offrait toutes les facilités imaginables, y compris l'eau courante, ce qui n'était pas si fréquent à l'époque. Chaque matin, comme à l'accoutumée, le prince s'entretenait avec son chef, et la découverte récente, dans les archives du château, de précieux documents, confirme que d'une certaine façon, c'était le maître qui dirigeait jusque dans

les moindres détails son cuisinier et son pâtissier.

On a connu à travers l'histoire des rois, des princes et des chefs d'État, gourmands et connaisseurs, mais aucun ne saurait être comparé à Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord.

Trattoria romaine

Le Milanais va à la Scala. Le Romain va au restaurant. Le premier sort pour être vu de ses amis. Le second pour les voir. La trattoria, c'est le théâtre du Romain[1]. Le plaisir de la gastronomie est assez secondaire. Ce qui importe est d'avoir des compagnons et de partager leur bonne humeur.

Voilà pourquoi, sans doute, on trouve à Rome tant de restaurants agréables et si peu de remarquables. La cuisine, d'ailleurs, ne le permettrait pas. Le Romain aime les nourritures qui tiennent au corps et cela depuis l'Antiquité, depuis l'époque de la « grande bouffe » où les décadents du Bas-Empire mangeaient, vomissaient, remangeaient, noyaient leurs frustrations dans une mer de vin aromatisé ou même drogué avec de l'absinthe pontique.

De la table des riches débordaient sur celle des pauvres les reliefs et les morceaux vulgaires que la fantaisie populaire, stimulée par la nécessité et par le désir de participer au plaisir frénétique des puissants, transformait en plats qui allaient devenir typiques de l'alimentation romaine. C'est ainsi que naquit, par exemple, la vogue des abats : la couenne de porc, mélangée aux haricots, donnait aux pauvres le privilège des digestions lentes et laborieuses ; la tripe, régal des chats, prenait des allures de grand plat, grâce à la puissante menthe romaine ; la queue de bœuf au vin rouge, « à la vaccinara » devenait le plat par excellence des tavernes aux entrées des abattoirs.

Au fil des siècles, la gastronomie romaine, par paresse ou par orgueil, s'est obstinément refusée à évoluer, décourageant d'une manière définitive quiconque tenterait d'y introduire des éléments novateurs. La liste des plats locaux, dressée par l'Office provincial pour le tourisme, est la preuve de cette pauvreté obstinée : spaghettis à l'huile et aux tomates ; spaghettis à l'amatriciana ; gnocchis à la romaine ; nouilles à la romaine ; rigatonis avec la pagliata, pâtes et haricots ; agneau de lait au four ; paupiettes de bœuf ; saltimbocca à la romaine ; anguille aux petits pois ; jambon aux petits pois ; poulet aux poivrons ; cochon de lait ; ragoût de bœuf ; couenne et os de jambon aux haricots…

Ajoutons-y quelques autres spécialités qui, connues dans le reste du pays, sont entrées dans la tradition romaine, telles que la morue (celle-ci est servie le vendredi tandis que le jeudi est le jour des gnocchis et le samedi celui des tripes). Viennent ensuite les légumes : la laitue, la romaine, la scarole, et la chicorée de campagne dont Stendhal disait qu'on ne pouvait être un vrai Romain sans en manger ; le brocoli, l'endive, le fenouil, les poivrons,

les artichauts de Ladispoli et de Campagnano. Et enfin, les fromages de la campagne romaine, des Abruzzes et de la Campanie : mozarella de vache, ricotta de brebis, provolone, caciotte, pourvus d'odeurs fortes et exaltantes.

L'une des rares nouveautés fut la découverte par les Romains, au XVIIe siècle, des macaronis, introduits en Sicile par les Arabes, à la fin du Moyen Âge. Jusque-là, les Romains avaient été friands d'une autre sorte de pâtes, les gnocchis, saupoudrés de cannelle. Pendant longtemps, les macaronis furent préparés avec du poivre et du fromage de brebis (« cacio » en dialecte romain), et on les sert encore dans les vieilles trattorias de quartier. Les nouilles au beurre et la sauce à la tomate fraîche sont une autre folie des Romains, mais les Napolitains considèrent ce plat comme une véritable hérésie. Quant à la sauce à l'amatriciana (Amatrice est une petite ville du Latium) dont on arrose les pâtes, c'est un mélange de tomate en morceaux, d'oignons, de piments, de fromage de brebis et de lard maigre.

Presque disparus au lendemain de la dernière guerre, les antiques potages romains sont revenus à la mode : pâtes et pois chiches avec huile, ail et tomate ; pâtes et brocolis avec lard, ail, saindoux, couenne de porc, tomate et poivre ; ou bien encore la soupe aux fèves, jambon, marjolaine et tomate qu'on servait aux déjeuners d'enterrement et le jour des Morts.

Toutes ces nourritures, on le voit, ne sont pas particulièrement aériennes et il est symptomatique que l'un des rares plats relativement légers de la gastronomie romaine, les gnocchis à la semoule, cuits au four avec beurre et fromage, soit si rarement présent sur les cartes des restaurants.

Les plats de résistance purement locaux se résument à la trilogie agneau de lait-poulet-abats. L'agneau de lait est servi rôti (exquis chez Al Moro, près de la fontaine de Trévise) ; chasseur, avec le gigot et les rognons poêlés, accompagnés de filets d'anchois, sauge et romarin ; brodettato, à la casserole avec vin blanc et jaunes d'œufs battus ; et enfin les bracciolette – brûle-doigts – ainsi nommés parce qu'on se brûle les doigts quand on retire les côtelettes de la grille posée sur la braise. Le poulet est très estimé des Romains quand il est cuit à la ciocara, c'est-à-dire en morceaux à la poêle avec tomate, poivre et piments. Parmi les abats, citons les animelles d'agneau sautées avec du jambon et servies avec des petits pois ; la pagliata (intestin grêle des veaux, qui prend son nom des restes de paille non digérés) et, bien sûr, les tripes, cuites dans un jus de bœuf et agrémentés de jambon, fromage de brebis et poivre à la menthe. Bref, une vraie nourriture de gardiens de troupeaux.

Et si je n'ai pas cité les saltimbocca à la romaine (tranches de veau recouvertes de jambon et saupoudrées de sauge), c'est parce que ce plat n'a rien de romain et vient en réalité de Brescia. Il en est de même du poisson : la mer est toute proche et pourtant le Romain n'exprime de vrai goût pour le poisson que lors de la « cottio » de Noël, cette ventrée collective et pantagruélique qui se déroule à l'intérieur de la halle aux poissons et en présence du maire.

Les Romains savent-ils manger ? Ne les accablons pas. En tout cas, ils

sont furieusement routiniers et xénophobes. Jamais, par exemple, un restaurant français n'a pu s'implanter durablement dans la Ville éternelle. Cela m'emplit de bonheur. Ni de Gagnaire ni de Ducasse à l'horizon…

Le Romain a pour aspiration principale de manger ; c'est la compensation majeure aux tribulations de la vie. Il vendrait son lit pour manger. Non pas à la maison, mais au restaurant. On a même vu dans des quartiers populaires des familles apporter à la trattoria du coin les plats qu'elles venaient de cuisiner à la maison ! Ainsi, dans une visite de Rome, le restaurant est au moins aussi important que le Colisée ou le Vatican. Il convient donc d'en connaître, dans ses grandes lignes, le mode d'emploi.

Les Romains déjeunent vers treize heures trente et dînent avant vingt et une heures trente, mais si l'on désire traînasser à table, le patron n'y verra aucun inconvénient. Il s'installera tranquillement avec sa famille pour dîner à son tour… Les serveurs ne sont pas des employés comme les autres, ce sont des artistes qui sont là pour être heureux, même s'ils souffrent des pieds. Ils se moquent éperdument de divertir la clientèle : l'important, c'est qu'ils s'amusent eux-mêmes. Quand les syndicats ont obtenu le principe de la fermeture hebdomadaire, ils en furent, paraît-il, désolés. Pas seulement parce que cela les privait d'une journée de pourboire mais parce qu'ils s'ennuient à la maison. On va sans doute me demander pourquoi la trattoria romaine et pas la vénitienne, la toscane, la bolognaise ou la piémontaise, où l'on a des chances de mieux manger ? Et pourquoi ce silence sur les grands chefs d'aujourd'hui, consacrés par les guides et encensés par les critiques ? Au risque de ne pas me faire d'amis dans ce pays que j'adore et dont je ne saurais me passer, je vais répondre. J'aime la trattoria romaine parce qu'elle est primitive, rudimentaire, fruste, inculte et même un peu grossière. Sa résistance à toutes les pressions, modes et influences venues d'ailleurs est, à mes yeux, un vrai miracle. Une sorte d'art brut, refermé sur lui-même, qui nous donne une formidable leçon d'éternité. Si l'on y touchait tant soit peu, afin de le mettre au goût du jour, il volerait en éclats.

Quant à la « grande cuisine » italienne, je ne nie pas qu'elle ait ses champions et ses héroïnes mais, pour être franc, je ne m'y intéresse que modérément, même quand elle oublie d'être pompeuse, prétentieuse et vaguement française. Quitte à passer pour un indécrottable réac, je ne vais pas en Italie, l'appétit en bandoulière et l'euphorie aux tripes, pour retrouver ce que j'ai ici sous la fourchette.

Mon bonheur, c'est de me frotter à l'exceptionnelle mosaïque de cuisines régionales dont la somme forme un tout qui reflète la vie réelle d'une nation enracinée dans sa simplicité originelle, de paysans, de pêcheurs, d'artisans, d'ouvriers, de boutiquiers et de gens qu'on croise au coin de la rue, qui laissent filer le temps. Songez-y : l'Italie est sans doute le seul pays d'Occident où il n'y a ni cuisine de riches ni cuisine de pauvres.

Sa vérité est là.

Troisgros

Les critiques de films comme ceux de théâtre ont au moins une fois dans leur vie suivi un tournage ou une répétition. Comment parler de cuisine et de restaurant si l'on n'a pas tenté l'expérience de se mêler à une brigade et de participer à l'exploit, répété deux fois par jour, qui précède le moment où le serveur vous dépose le plat sur la table ?

Cette curiosité élémentaire me conduisit un jour à Roanne chez les frères Troisgros qui voulurent bien m'accepter comme marmiton (voir l'article*Savoy*). À l'époque, ce n'était encore que « le petit hôtel en face de la gare », il fallait jouer des coudes pour tenir tous dans les cuisines et la famille était au grand complet. Il y avait le « Patron », ancien cafetier bourguignon, tyran génial doté d'un palais fabuleux qui avait décidé un jour que ses deux fils deviendraient célèbres. Il y avait la « Maman », matrone placide qui n'ouvrait la bouche que pour dire des choses essentielles (quand elle disait, après avoir goûté la dernière découverte de son mari : « Tu sais, Jean-Baptiste, ce vin, il ne me dérange pas », cela équivalait pour elle à une explosion de joie). Il y avait la « Tata », ombre noire derrière sa caisse. Il y avait les « gendresses », Maria et Olympe, et les commis et les vieux habitués qui ne décrochaient pas et qu'au milieu de la nuit il fallait pousser vers la sortie. Il y avait les pêcheurs de grenouilles et les chasseurs de champignons qui venaient déballer leurs trésors. Il y avait l'amitié, les éclats de rire et les canulars monumentaux.

Cinquante mètres carrés environ, voilà la scène où deux fois par jour et trois cent soixante-cinq jours par an les Troisgros vont remettre en jeu leur réputation. La distribution : quatorze personnages. Têtes d'affiche : Jean et Pierre Troisgros. Jean : barbe brune, carrure de sportif, un accent qui traîne un peu dans les coins, à la roannaise. « Meilleur Ouvrier de France ». Un coup d'œil imparable : c'est le spécialiste des sauces, de la cuisine des viandes et des poissons. Pierre : la quarantaine rondouillarde, gourmand comme un chat, humoriste à chaud et à froid. Il règne sur le garde-manger, achète tous les produits solides, découpe les viandes avec la virtuosité d'un boucher.

Les patrons, quand ils veulent flatter leur personnel (et lui refuser une augmentation), parlent de leur équipe comme d'une « grande famille ». Ici, c'est une vraie famille, avec ses élans d'affection, ses coups de gueule et ses raccommodements. Au contraire des grands restaurants où le chef surveille, corrige, admoneste mais met rarement la main à la pâte, « Chef Jean » et « Chef Pierre » sont des ouvriers comme les autres. Quand l'un a les mains libres, il épluche une pomme de terre ou dénerve un foie gras, et, entre deux, les frontières ne sont nullement rigides : l'un est toujours prêt à remplacer l'autre.

Après les acteurs, la pièce. Elle commence à huit heures précises. Pierre donne quelques ordres : « Les Frères arabes [Moktar, Mohammed, Ali, doux et nostalgiques, qui, aussitôt, tirent la photo de leur douar pour me la montrer] éplucheront des pommes de terre. Tout à l'heure, je vous rapporterai des

haricots verts, s'ils sont beaux. Les apprentis déboyauteront les écrevisses. Et aussi notre invité, Christian Millau. Vous lui montrerez comment s'y prendre. André et Patrice, pensez aux œufs à la neige. Michel, il va falloir refaire du fond. »

Le mot me fait dresser l'oreille. Je me méfie des fonds comme de la peste, les tenant pour responsables de toutes ces sauces lourdes et indigestes. Pierre est d'accord : « Le fond, c'est l'ennemi de la bonne cuisine quand il n'est pas préparé soigneusement. Et pourtant, ce n'est pas compliqué. De bons os de veau, des carottes, des oignons, des aromates, se méfier du laurier… le laurier, c'est un autre ennemi public, à manier avec prudence… laisser bouillir lentement et régulièrement et surtout écumer tout le temps. Sinon, le gras tombe au fond et c'est infect. » Il me montre dans un bocal (30 litres de bouillon pour obtenir 3 litres de glace) la gelée obtenue : elle est d'une belle couleur blonde et d'une pureté immaculée. Si dans tous les restaurants on pouvait demander au chef de nous montrer ses glaces de viande, on s'éviterait quelques nuits pénibles…

Pierre jette un coup d'œil sur sa chambre froide. Elle me paraît petite et, à part des écrevisses décortiquées, en bocal, des truffes, du beurre, des pots de crème, des foies gras, deux ou trois jambons, il n'y a pas grand-chose et, en tout cas, aucune sauce, aucun plat déjà préparés. « Tout se fait au jour le jour, dit Pierre. Ce qui reste après le service, on le jette. » Je lui raconte que je n'en peux plus des restaurateurs qui tiennent absolument à me montrer leur chambre froide. Désormais, j'y ferai attention ; plus celle-ci est petite et peu remplie, plus il y a de chances de manger une cuisine fraîche et saine. Nous descendons à la cave.

Il y a là une autre chambre froide, nettement plus importante et dans laquelle sont accrochés de grands quartiers de bœuf.

« On les laisse mûrir pendant quinze ou vingt jours, ce qui donne à la viande tout son goût, mais évidemment tout le monde ne peut pas s'offrir ce luxe, y compris le boucher. La viande perd plus de 1 % de son poids chaque jour et, en plus, il y a la croûte qui se forme et qu'il faut retirer, puis enfin la graisse, ce qui fait qu'au total on ne gagne pour ainsi dire rien sur la viande. »

De partout, on vient chez les Troisgros pour leur célèbre saumon à l'oseille et leur pièce de bœuf au fleurie, à la moelle. Bien sûr, à Roanne, le charolais est roi. « Je vais te confier un secret, me dit Pierre, tout en palpant la viande. Les clients sont persuadés que nous leur servons du charolais et si nous leur disions le contraire ils seraient terriblement déçus. Seulement voilà, actuellement le bœuf de Hongrie ou de Bavière est bien meilleur et c'est celui-là qu'ils mangent et dont ils sont enchantés. Mais promets-moi : tu le gardes pour toi ! »

À Roanne, il n'y a pas de halles ou de marché-gare. C'est encore un peu la vie de province d'autrefois : on vient chez Troisgros proposer cinq douzaines d'œufs, un cent de grenouilles pêchées du soir ou un panier de fromages de chèvre. Bien sûr, cela ne suffit pas et, selon l'humeur, Pierre va

faire le tour de ses commerçants. Je l'y accompagne et une chose surtout me frappe : pas une fois il n'est question d'argent. Chez le marchand de fruits, chez le poissonnier, le boucher, le fromager, au marché où quelques paysans viennent proposer leurs produits, nulle part il ne pose la question rituelle : « C'est combien ? »

« Ça, me dit-il, c'est notre père qui nous a enseigné la leçon. À l'époque, nous étions le petit hôtel en face de la gare et il n'y avait pas trop de billets dans la caisse. Mais le patron disait toujours : "L'argent, ce n'est rien, la qualité, c'est tout. C'est beau, vous achetez, c'est pas beau, vous filez." Il nous a appris à être généreux et c'est le seul secret de la cuisine, la générosité. Si vous mettez 150 grammes de beurre au lieu de 200, sous prétexte que vous avez les impôts à payer, vous êtes fichu. »

Prix de gros, prix de détail, la question ne l'intéresse pas :

« J'achète mon bœuf en gros ; en revanche, je prends l'agneau à Roanne, à la boucherie Saint-Roch, donc au détail et parce que c'est là qu'il est le meilleur. C'est idiot de calculer les prix de chaque produit. Il faut voir le résultat d'ensemble. Le fameux ratio, le prix de revient qui fait loi dans les palaces, c'est ce qui tue la cuisine. Faites bon et vous n'aurez pas de soucis. »

Nous allons donc ensemble pêcher les homards dans un vivier d'eau de mer, dénicher une friture de goujons (en 1972, il y en a encore si on se donne du mal), tâter les melons, humer les fraises et même arracher pommes de terre, choux et laitues chez un vieux jardinier, M. Linet, qui a réussi à sauver le dernier potager de Roanne, coincé entre les HLM. Il est dix heures trente, c'est le moment de rentrer. La fourgonnette commence à sentir bigrement bon et j'ai faim.

Dans la cuisine, nous retrouvons Jean Troisgros qui, chaque nuit, assure la fermeture et se lève en conséquence le dernier. À onze heures, rite immuable, le personnel passe à table. Aujourd'hui, il y a un pot-au-feu géant, le meilleur sans doute que j'aie jamais mangé de ma vie. Les deux frères se taillent des tranches grandes comme la main. Qu'on ne me dise plus que les cuisiniers n'ont pas d'appétit. Je demande à Pierre : « Vous avez vos menus et une carte mais vous ne faites donc pas de plat du jour pour la clientèle ? » Il répond, en se fendant la pêche : « Tous les jours, nous faisons quelque chose de différent. Mais c'est nous qui le mangeons. »

À onze heures et demie, le repas, légèrement arrosé au vin rouge coupé d'eau minérale, se termine.

Dans la cuisine, la machine se met en marche. Il n'y a toujours rien sur le feu, hormis le faitout et, dans le four, des plats de gratin dauphinois. Mais aucun bras n'est ballant, aucune main inoccupée. L'atmosphère n'est pas si différente de celle d'une salle d'opération avant l'arrivée du patient. Deux des « Frères arabes » plument une montagne de grives, un apprenti coupe et désarête les saumons, deux autres (dont moi, intimidé comme un premier communiant) tirent le boyau des écrevisses tandis qu'un quatrième vérifie que rien ne manque sur la table placée devant le fourneau, où tout va se jouer. Il y

a là les bouteilles d'huile, le poivre, le sel, et, dans de petits bols, les herbes qui seront coupées à la dernière minute.

« La cuisine aux herbes de Provence », ironise Pierre, qui ne peut pas blairer cette nouvelle mode qui fait fureur. Il ajoute, sérieux : « Une nuit au frigo et ces herbes n'ont ni parfum ni goût. C'est d'ailleurs vrai pour tout le reste : le poisson, les légumes, la viande. Notre musique, nous la jouons en direct. La cuisine enregistrée, c'est plus facile mais c'est nul.

— Je ne suis pas sûr que de faire les plats au dernier moment, c'est tellement plus difficile, intervient Jean. Il y a trop de mauvaises habitudes dans la profession et trop de routine.

— Oui, reprend Pierre, mais il faut reconnaître qu'en province nous avons de petites cartes alors qu'à Paris ils proposent un nombre invraisemblable de plats. Alors, forcément, ils sont obligés d'utiliser le bain-marie à tour de bras pour tenir une sauce au chaud pendant des heures, ou bien de faire passer dix fois la même sauce sous un nom différent. » Les deux frères savent de quoi ils parlent : ils ont travaillé à Paris chez Lucas-Carton et chez Maxim's.

À midi paraît Gérard, le jeune maître d'hôtel qui arriverait à garder son calme même si la salle à manger brûlait. Briefing avec Jean et Pierre. Le travail est assez simple. Il y a un menu à soixante-cinq francs, un autre à quatre-vingt-quatorze francs et la carte. Mais il y a aussi chaque jour deux ou trois plats non inscrits et à tirage limité, comme les beaux livres. Par exemple, aujourd'hui, des grenouilles. Enfin, il y a le « GT », le menu « Grand Tourisme » qui fait la joie des étrangers. Pour qu'ils puissent goûter le plus grand nombre de plats, les Troisgros – les premiers en France – viennent d'imaginer de servir des demi-portions, et toutes sortes de combinaisons sont possibles qui nécessitent de la part de Gérard une assez belle virtuosité. D'autres, bientôt, copieront la formule et l'appelleront « menu-dégustation ».

Midi quinze, le maître d'hôtel reparaît et annonce : « Deux soixante-cinq saignants et un enfant bien cuit. »

Je ne peux m'empêcher de rire mais le pli est déjà pris et je traduis mentalement : deux soixante-cinq, c'est-à-dire deux menus avec pâté de grives, escalope de saumon à l'oseille, « charolais » (!) au fleurie, bien saignant, gratin, fromages et le grand jeu des desserts. Quant à l'enfant bien cuit, c'est le même menu mais avec des quarts de portions et une viande bien cuite.

C'est parti. La bataille commence. J'épluche une dernière pomme de terre, m'essuie les mains à mon tablier et me glisse près du fourneau pour essayer de voir et de comprendre sans trop déranger. Deux menus, ce n'est pas bien méchant pour commencer, et pourtant je m'aperçois vite que pour suivre ces opérations simples il me faudrait dix yeux et le don d'ubiquité. Tout a l'air de se faire en même temps et selon des lois muettes qui m'échappent. Tandis qu'il découpe l'entame de la terrine de grives, Pierre a un œil à l'autre bout de la pièce sur le pain grillé, et lorsqu'un instant plus tard il découpe dans un

morceau de saumon les deux escalopes commandées et les passe à Jean pour qu'il les poêle, il trouve le moyen de s'apercevoir, en même temps, que Georges a mal coupé ses lamelles de truffe, que Patrick a trop fariné ses grenouilles et qu'on a oublié de donner à manger au chien. Alors que Tokyo, le petit Japonais qui tricote des bras et arrive de chez Lasserre, passe à Jean sa réduction de vin blanc pour l'escalope et que celui-ci la termine à la crème et jette sel et poivre à cru – c'est la touche finale qui donne le goût –, Pierre a déjà saisi son train de côtes de bœuf et commencé son travail de boucher. Je lui demande :

« Vous ne pouviez pas le faire plus tôt ?

— Non, toujours au dernier moment. La viande garde mieux son jus. »

Puis tout se passe à une telle vitesse que je n'arrive même pas à voir qui, de Michel Bodin, le second, ou de Tokyo a commencé et terminé la sauce à la moelle. Un doigt se glisse dans la casserole. Il appartient à Jean ? Non, à Pierre. Le doigt de Jean s'occupe à tâter la viande brûlante pour s'assurer de sa cuisson. Michel sort le gratin du four, la porte de la salle à manger s'ouvre et les commandes commencent à pleuvoir :

« Un soixante-cinq et escargot et poulet vinaigre, une fois ! Quatre quatre-vingt-quatorze ! deux Spécial avec grenouilles et homard grillé ! Deux queues d'écrevisses, deux loups pochés ! » Chaque fois, le maître d'hôtel ou le chef de partie accroche au tableau le double de la commande mais presque jamais personne n'y jette de coup d'œil. Tout semble être enregistré comme par un cerveau électronique et l'usage de la montre est ignoré. Alors que chez moi, dans ma cuisine, j'ai toujours l'impression que les plats n'en finissent pas de cuire, ici on calcule en minutes et même en secondes. Quatre minutes pour les escargots, deux minutes pour le saumon, une minute et demie pour le foie de canard au jus de truffe, quarante secondes pour la cassolette de queues d'écrevisses.

Le feu doit ronronner autour de 230 °C et, pourtant, malgré la chaleur, malgré le rythme des commandes (jusqu'à une heure trente, j'en compte 62 et le soir il y en aura 84), les mouvements s'enchaînent les uns aux autres sans heurts et dans une sérénité stupéfiante. Quel spectacle pour un metteur en scène ! Mais il faudrait au moins dix caméras pour appréhender l'ensemble. Pendant mon séjour, je ne parviendrai qu'à saisir quelques détails. Je ne suis d'ailleurs pas là pour noter des recettes mais pour essayer de comprendre, et ce n'est pas simple. Une chose en tout cas immédiatement me frappe : c'est la quantité astronomique de beurre qui fond à vue d'œil dans les poêles. J'observe Michel en train de préparer sa nage : il met au moins 200 grammes de beurre d'Isigny par personne (le beurre des Deux-Sèvres est réservé à la table et le local à la confection des feuilletés). Je demande à Pierre combien cela peut faire par semaine. Il ne s'est jamais posé la question. Il réfléchit un moment et me répond : « Environ 150 kilos. »

On ne lésine pas non plus sur la crème. Une triple crème dont la simple vue ferait rentrer sous terre les fabricants de produits laitiers à zéro pour cent

de matières grasses.

« Deux grenouilles », annonce Gérard. Des grenouilles, on en sert partout dans la région : comment se fait-il qu'elles soient ici miraculeusement légères alors que le plus souvent elles sont graisseuses et indigestes ? C'est tout simple. D'abord, elles n'ont pas attendu au réfrigérateur ; ensuite, avec un tamis, Pierre ne met pas plus de farine qu'il ne leur en faut, c'est-à-dire le minimum. Il suffirait qu'elles restent plus de trois minutes dans la farine pour qu'elles s'humidifient, deviennent collantes, et il suffirait aussi que les herbes fraîches ne soient pas mises au four au tout dernier moment pour que ces grenouilles n'aient pas cette saveur particulière et inimitable.

« Tu vois bien que nous n'avons pas de secrets », murmure Jean. Sans doute, mais je comprends aussi que ce sont mille petits riens qui font toute la différence. Un jus de citron sur le turbot avant la cuisson pour lui donner une blancheur de neige, un flambage au calvados sous la carapace du homard et non sur la chair, pour lui donner de la saveur sans le carboniser, une façon de jeter les haricots verts par petits paquets, pour ne pas stopper l'ébullition, et de les saisir à l'eau froide pour leur conserver leur croquant. Jean Troisgros a bien raison : tout cela n'est pas sorcier et se trouve plus ou moins dans les recueils de cuisine ménagère. Mais le miracle, c'est de faire deux fois par jour pour soixante ou quatre-vingts personnes ce que, chez elle, la plus expérimentée des cuisinières parvient difficilement à réaliser pour une famille.

Deux heures viennent de sonner. Le « coup de feu » est passé. Dans la salle à manger, les clients finissent leur dessert ou boivent leur café et, dans la cuisine, on fait table nette pour recommencer ce soir. Pierre et Jean s'en vont disputer leur partie de tennis et les « Frères arabes » reprennent le couteau à éplucher. Tout le monde va se retrouver à cinq heures et le ballet reprendra jusque vers dix heures. Ce soir, on attend les « clients du mardi », un couple qui vient depuis quinze ans le premier mardi de chaque mois avec des exigences – toujours les mêmes – très particulières. Dédaignant les spécialités, ils font deux cents kilomètres pour manger chez les Troisgros des œufs au plat dont le blanc doit être chaud et le jaune froid, du steak en petites boulettes et boire de la bière sans faux col dans des verres à pied. Ils exigent d'être toujours servis par le même garçon qui s'arrange pour ne pas être en congé ce jour-là, et s'ils trouvent dans leur case un journal qui a été lu auparavant, c'est le drame. Mais, à présent, ils font un peu partie de la famille. Alors on leur passe tous leurs caprices.

À onze heures, la cuisine est déserte mais la journée n'est pas finie pour les deux frères. Les clients veulent non seulement que la cuisine soit parfaite mais aussi voir ses auteurs. J'ai oublié de le dire : même pendant que le service bat son plein, chacun à tour de rôle trouve le moyen de s'éclipser pour aller passer cinq minutes dans la salle. Et, à une heure du matin, Jean est encore là – et tant pis si la table des irréductibles refuse de lever le siège !

Quand je regagne ma chambre, je m'écrase sur le lit comme une masse. La grande cuisine, c'est fascinant mais aussi fatigant qu'un marathon. Le

dernier jour, les jambes et les bras en coton, je fais mes adieux à l'équipe.

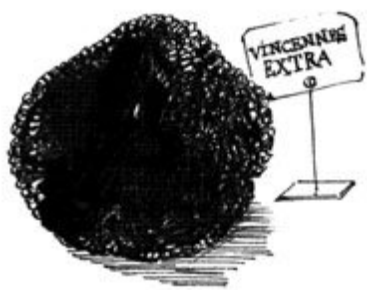
« Tiens, disent les Troisgros, tu pars déjà ? C'est dommage, on commençait à s'habituer. »

Le compliment me flatte. J'aurai au moins réussi à ne pas leur faire rater leurs sauces.

Truffe du bois de Vincennes

« Des truffes sauvages dans le bois de Vincennes ? Ce n'est déjà plus tout à fait de la science-fiction. Le changement climatique est en passe de bouleverser la carte de la trufficulture », pouvait-on lire dans *Le Monde* daté du 25 avril 2008.

La nouvelle s'est propagée dans la presse, causant « un vif étonnement ». Habitant à deux pas du bois de Vincennes, c'est cet étonnement qui m'étonne. Il y a une vingtaine d'années, dînant à L'Enclos de Ninon, un restaurant du boulevard Beaumarchais où j'avais mes habitudes, je me souviens fort bien de l'arrivée d'un homme qui portait un panier d'où il a sorti des cèpes et des girolles. C'était un chauffeur de taxi, ami du patron, qui, à la saison, allait régulièrement faire sa collecte dans le bois de Vincennes. Puis, il sortit de sa poche, soigneusement enveloppée dans un morceau de papier journal, une petite chose toute noire, à la peau granuleuse. Eh oui, c'était une truffe. Sur le moment, je crus à une farce. Mais le restaurateur me le confirma : ce n'était pas la première fois que son fournisseur occasionnel lui en rapportait.



À quelque temps de là, déjeunant au Pré Catelan, Colette Lenôtre m'apprit qu'un de ses cuisiniers venait lui aussi de rapporter une belle grosse truffe, trouvée au pied d'un chêne, cette fois dans le bois de Boulogne.

Tous ceux qui s'intéressent quelque peu à l'humeur vagabonde du « diamant noir » savent depuis longtemps que les deux bois offerts aux Parisiens par Napoléon III ne sont pas uniquement truffés de travelos et d'amazones. Dans les années 1950, le directeur du Muséum d'histoire

naturelle, Roger Heim, avait lui aussi cueilli une truffe sous un chêne du Pré-Catelan. Et, sept siècles plus tôt, en 1370, un certain Jean des Prés, émissaire du duc de Berry, avait apporté dans le bois de Vincennes une truffe du Berry, en hommage au roi Charles VI. De là à imaginer que, s'y trouvant bien, elle y a vécu heureuse et a eu beaucoup de petits-enfants… C'est d'autant moins invraisemblable que, en 1869, le botaniste Adolphe Chatin en avait déniché dans ce même bois de Vincennes, avant d'en trouver un peu plus tard sur les hauteurs de Meudon.

En vérité, la truffe, dont, par habitude, on attribue la paternité au seul Périgord – sans parler de la blanche, du Piémont – prospère dans le monde entier, de la Chine à la Californie, de l'Autriche à l'Angleterre, de la Suisse à la Pologne, de l'Australie à l'Atlas marocain. Elle appartient à une grande famille (au moins huit espèces), où les sœurs et les cousines n'ont pas, il est vrai, les mêmes qualités. Entre une admirable *melanosporum* (dite abusivement « du Périgord »), une brumale musquée de Provence (assez proche de la précédente), une *aestivum* (d'été), dont les restaurateurs usent et abusent, une *uncinatum* (grise), une *rufum* (dite « rousse » ou « nez de chien », qui pousse dans le Midi, près des vignes et de la lavande, mais ne vaut rien) et une *indicum* de Chine, d'un bel aspect mais dont le parfum s'évanouit à l'instant, il y a autant de différences qu'entre une jolie femme et un boudin.

Pour s'en tenir à la France, il paraîtrait donc que le changement climatique la pousserait à remonter vers le nord. Or, on a toujours signalé la présence de la *tuber melanosporum* en Champagne-Ardennes, et, alors qu'on nous dit aujourd'hui qu'on ne la trouvait jamais au-delà d'une altitude supérieure à 400 ou 600 mètres, à l'époque d'Alexandre Dumas, on en récoltait sur les monts du Jura.

On n'en finirait pas de citer les régions et départements où, de tous temps, la truffe a fait partie du paysage, ce qui ne veut pas dire qu'il suffisait de se baisser pour en ramasser.

En 1836, le premier *Traité de la truffe* jamais publié, rédigé par M. Moynier, la répartissait en deux classes : la première, « du Périgord », présente dans les départements de la Charente, de la Haute-Vienne, de la Dordogne, de la Gironde, de la Corrèze et de la Haute-Garonne. La seconde, selon lui, également de qualité première, « du Dauphiné et de la Provence » : Isère, Ardèche, Drôme, Gard, Hérault, Hautes-Alpes, Basses-Alpes, Tarn, Vaucluse, Bouches-du-Rhône et Var. Il eût fallu y ajouter la Lozère et les Pyrénées-Orientales. Mais également, l'Aunis et la Saintonge (Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, Vendée) et le Berry (Cher, Indre) où Jean de France, duc de Berry, celui des Très Riches Heures, en était lui-même grand amateur, ainsi qu'en témoignent les registres de sa maison.

Au milieu du XIXe siècle, la famille Poupier tirait ses revenus de la culture de la truffe, aux environs d'Étampes. En remontant vers le nord, sa présence était également relevée dans le massif forestier de Rambouillet, à

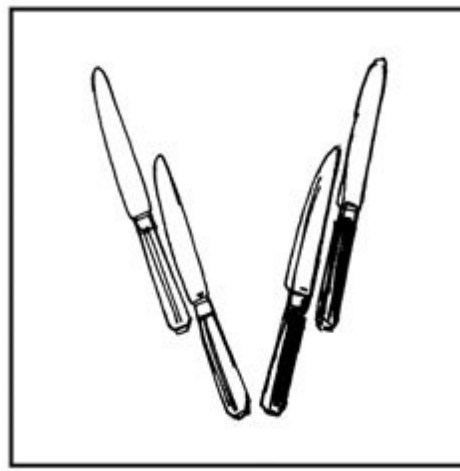
Maule, à Guerville (dans les Yvelines), à Vaux-sur-Seine, et dans les bois de Villetaneuse (Seine-Saint-Denis).

Dans les années 1980, le maire du 8e arrondissement me dit avoir trouvé une truffe au pied d'un rosier, dans le jardin de sa maison de campagne, du côté de Melun.

En allant vers l'est et vers le nord, tout le monde connaît l'existence de la truffe de Bourgogne (ou de « Champagne »), de couleur café-chocolat, dont le petit goût de noisette est agréable. Plus, d'ailleurs, que celle, très puissante, de la Meuse, dite « mésentérique » qui rappelle l'amande amère et dont, sur place, on parfume les terrines et relève les sauces.

Puisque la reine des truffes, la *melanosporum*, à neuf cents euros le kilo, se fait de plus en plus rare à l'état naturel, il y a fort à parier que les espèces de moindre qualité, qu'elles nous arrivent des pentes de l'Himalaya, de la Tasmanie australienne, du Texas, de Hongrie, de Pologne, de Slovénie, d'Albanie, de Turquie ou de Seine-Saint-Denis, se retrouveront un jour place de la Madeleine à des prix que je vous laisse imaginer, soutenues par de belles campagnes de pub.

1- La différence entre la trattoria et le petit restaurant est que, en principe, le premier n'affiche pas de menu à l'extérieur.



Veyrat (Marc)

Il en a bavé comme personne mais comme il est fou, le Marco, il n'a pas eu trop de mal à encaisser les chocs. Dont le dernier : un carambolage à 80 à l'heure sur une pente neigeuse dont il recolle encore aujourd'hui, un à un, les petits morceaux. Il a d'ailleurs toujours tout recollé dans sa vie.

La première fois, quand, pâtissier à treize ans et demi, moniteur de ski à vingt ans, il s'est fait renvoyer de quatre écoles hôtelières et, fort de ce brillant CV, s'est fait engager par le célèbre Bise, sur le lac d'Annecy. Une autre fois, quand, après avoir sorti de sa poche quatre milliards d'anciens francs, dont il n'avait pas un traître centime, pour transformer à Veyrier-du-Lac une grande villa des années 1920 en un Relais et Châteaux au luxe tonitruant, le petit gars de la ferme Veyrat, de la vallée de Manigod, tout là-haut, vers le col des Aravis, s'est retrouvé quelques années plus tard, essoré, asséché, pompé et promis à une faillite retentissante qui fit se marrer en douce certains bons confrères, pas mécontents de voir chuter le wonder-boy au bada noir de cambrousard savoyard, scotché à sa cabèche, au-dessus des lunettes de soleil.

Eh bien, après un passage au JT de 20 heures, chez PPDA, il a

transformé en agneaux les loups liquidateurs, s'en est fait des amis pour la vie et est reparti de plus belle, en alignant des chèques avec plein de zéros, en refaisant de sa maison un rêve de chalet, taille XXL, en réinventant à Megève la ferme de son père, en filant un coup de karcher à son répertoire pour accoucher d'un ovni gastronomique à faire s'étrangler les vieux briscards de la cuisine du XXe siècle et, enfin, en battant tous les records de remplissage avec des additions-fusées comme saurait en fabriquer la Nasa.

La première fois où j'ai entendu parler de Marc Veyrat, ce fut pendant les dernières semaines précédant la sortie de notre Guide de la France 1984. J'avais sous les yeux deux comptes rendus, établis par deux membres de notre équipe, qui se contredisaient à 100 %. Je n'avais encore jamais vu cela, d'autant que j'avais confiance dans l'un comme dans l'autre. Le jeune patron de l'Auberge de l'Éridan, à Annecy-le-Vieux, dont le maire, Bernard Accoyer, deviendra l'un de ses plus fidèles supporters, apparaissait tour à tour comme un vrai cinglé ou, au contraire, comme un enthousiaste fou de son métier et sa cuisine bourrée de plats réussis ou, à l'inverse, de plats ratés. Cabochard, il lui arrivait de mettre des clients à la porte, quitte à les rappeler pour leur offrir un inoubliable gueuleton et faire d'eux d'inébranlables fidèles.

Émoustillé, je me précipitai à Annecy. Je tombai sur un cheval piaffant qui cachait derrière ses brouillonneries un vrai talent qui ne demandait qu'à mûrir. En effet, il ne faisait pas toujours la différence entre la fougue et la précipitation et aurait trouvé tout naturel que Gault-Millau inventât pour lui un 25/20… (On lui octroiera, moi parti à la retraite, un 20/20, très encombrant, dont il se passerait volontiers.)

Plus modestement, il commença sa carrière chez nous avec deux toques et 15/20, ce qui, pour un début, n'était pas commun. Rapidement, le millefeuille de pomme de terre et de truite fumée du lac, l'éblouissant omble chevalier, cuit à la seconde et simplement servi avec quelques jeunes carottes ou sa marquise au chocolat, crème anglaise parfumée au serpolet eurent les faveurs du bouche à oreille, et tout le monde dans la région se passa le mot : si l'on veut s'offrir une fête, c'est ici et nulle part ailleurs.

Marco (c'est ainsi que l'appellent ses amis) commença à arrondir les angles : « J'étais cuisinier, je suis devenu aubergiste », me dit-il un jour, affectant une mine d'enfant sage et bien rangé.

Du coup, c'est parti ! Fini, les débordements. Il a tout compris, et par exemple que la vraie grande cuisine c'est ce qui reste quand on s'est débarrassé du superflu. Lorsqu'il décroche sa troisième toque en 1988, puis, l'année d'après, sa quatrième, avec le titre de « Cuisinier de l'année », tout y est ! L'imagination, la maîtrise parfaite des cuissons, la subtilité des goûts, l'harmonie des saveurs, et même aussi, dans la foulée d'un Michel Bras, l'amour-coup de foudre pour les herbes et les plantes qu'il s'en va cueillir avec son équipe sur les hauteurs de Manigod et qui donnent à sa cuisine une dimension nouvelle.

Je sais qu'il ne faut pas donner de conseils car ils ne sont jamais suivis

mais, pris d'une sympathie grandissante pour ce sidérant bonhomme, je me hasarde, à la fin d'un repas, à lui dire : « Les herbes… les plantes… les herbes… les plantes. Votre avenir est tout tracé. » Aujourd'hui encore, il le rappelle à tout bout de champ. Il est vrai que, pour une fois qu'il n'a pas envoyé au bain un conseilleur…

Quand, pour distinguer la crème de la crème, j'institue le quatre toques à 19,5, Veyrat court en tête, entre Girardet, Robuchon, Guérard, Loiseau… De son piano, il tire des accents de plus en plus harmonieux. Ses créations sont tirées au millimètre près. Il laisse parler son amour de la nature, enfile brodequins et sac tyrolien pour aller cueillir dans la montagne de son enfance l'épinard sauvage, l'achillée, la mélisse, l'herbe d'acha, le carvi des Aravis et redescend vers ses fourneaux pour y éparpiller sa récolte en autant de plats dont les saveurs inconnues surprennent, ravissent, émerveillent.

En cet instant, le voici maître de ses goûts, de son imagination, de sa technique, et seul un palais en béton serait incapable de se laisser émouvoir par ces chefs-d'œuvre absolus que sont les petit-gris au jus de persil où pointe le vif anis ; la gelée de porc au caviar dans laquelle il glisse une crème de rave rose ; la lotte du lac dont le foie communique ses saveurs puissantes à la verveine en branche, aux tomates et carottes naines. Son omble-chevalier, pêché juste en face dans les eaux parmi les plus pures d'Europe n'a jamais été aussi magistral : cuit trois minutes sur chaque face et rapidement passé à la salamandre, il se retrouve nappé d'un beurre mousseux au poivre concassé où se noient des bébés carottes avec leurs fanes, légèrement sucrées au miel de sapin. Nulle part, je ne retrouverai une pareille merveille.

Soupe à l'eau, au lard, à la farine brûlée et au carvi sous une légère croûte de feuilletage… homard légèrement fumé, blanchi à l'émulsion de sarriette et d'oseille sauvage… fabuleux mélange, bien épicé, de ris de veau, de grenouilles au cresson de fontaine des montagnes, jus de persil et ail sauvage en purée… tête de veau fermier au lait de brebis… pigeon grillé (pas un gramme de crème ni de beurre) au lait de cresson dont la douceur fait avec le croustillant de la chair une rencontre inoubliable… friture de volaille aux bourgeons de pin vert… brisé de chocolat à la menthe de fontaine, qui n'a rien à voir avec la menthe ordinaire… D'un repas à l'autre, on est pris de vertige, comme si Marco faisait sa cuisine avec une mitraillette. Et, heureusement, il n'y a que des rescapés qui nagent dans le bonheur. Les émotions de l'enfance, les odeurs des bêtes, les parfums des herbes et des plantes sauvages, le formidable appétit de vivre en contact avec la nature, tout cela passe sensuellement dans sa cuisine, à travers le filtre de la réflexion (il peut vous réciter, à la virgule près, ses quelque trois mille recettes et davantage), de la maîtrise et de l'imparable précision.

La cuisine produit moins d'artistes (oui, je sais, je n'aime pas trop ce mot) qu'on voudrait le faire croire. En voici un qui échappe aux compromissions et se soucie comme d'une guigne de flatter le goût de son public, s'attachant plutôt à le convaincre de toucher de près le savoureux

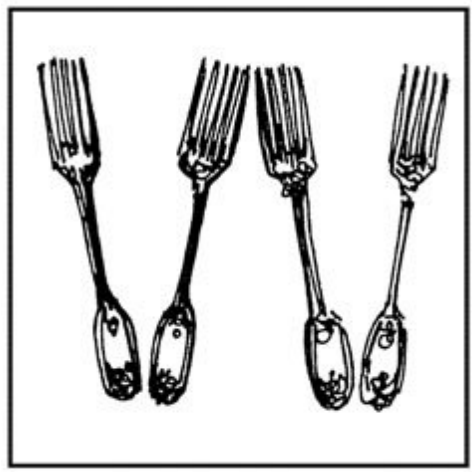
mystère de la création.

Il s'est fourré dans tant de mauvais pas, on lui a si souvent tapé sur la tête au cours de procès ou de médisances et on a si souvent annoncé sa fin qu'on se demande si l'on ne rêve pas. Tout peut lui arriver et il est toujours là, notre farfadet dont le cœur saigne quand on lui fait du mal ou qu'il vient de commettre une grosse bêtise, mais toujours d'attaque pour vous faire grimper au ciel.

Pendant quelques années, je me suis éloigné d'Annecy, comme du reste, pour retrouver Marco, à l'aube du XXIe siècle, plus possédé que jamais, avec un menu immense – trop immense pour moi –, quelques millions d'idées nouvelles et des bizarreries qui ont chamboulé mes souvenirs, comme un extraordinaire pot de yaourt au foie gras, des spaghettis sans pâte, des œufs de caille injectés de réglisse sauvage, des gnocchis de langoustines à la fève tonka, une « hostie » de beaufort et de comté qui se dissout dans un bouillon de canard, un boudin de crustacés « virtuel », et puis, des pipettes, des seringues, de l'azote, dont il sait que je ne raffole pas mais que rien ne m'oblige non plus à choisir, car au Veyrier-du-Lac, dans la belle Maison de Marc Veyrat, les repas ne sont ni des courses d'obstacles ni des rites initiatiques : le futur, le présent et le passé (mais quel passé sans la moindre ride !) galopent autour de vous et il suffit d'un geste pour remplir son assiette, de l'un ou de l'autre.

Après avoir lâché Megève qui marchait très fort mais où il épuisait sa santé, Marco fourbit un autre projet : le retour au village de son enfance. Perchée au-dessus de Manigod, une grange au décor futuriste où, pour un nombre limité d'élus, il célébrera la grand-messe gourmande du « bio ».

Je n'en sais pas plus mais quelque chose me dit que le « paysan du XXIe siècle » est en train de naître dans la tête de notre fou du lac.



Winstub

La winstub, c'est la seconde maison de l'Alsacien. Sa ferme-auberge, sans la ferme. Le blockhaus de la fraternité, à rideaux bonne femme.

Il nous en faudrait dans toute la France. Les vieux bistrots parisiens agonisent, les bouchons lyonnais expirent mais les Alsaciens, eux, ont encore la chance d'avoir un autre chez-soi, immuable, attendrissant, jusque dans le kitsch le plus croquignolet, pour boire et manger heureux, en se serrant les coudes.

Strasbourg – mais aussi Colmar – est la seule ville de France où les drugstores et les pubs à l'anglaise laissent la jeunesse passablement indifférente. À la sortie de leurs écoles, ou de leurs facultés, ou bien le soir, quand ils sortent du cinéma, du théâtre ou du concert, avec leur petite amie ou un copain, ils courent chercher un peu de chaleur et d'amitié dans le fouillis de chromos façon Hansi, moules à kouglof, lambris tannés par la fumée, assiettes peintes et cigognes avec bébé dans le bec que l'on croyait voué aux joueurs de belote et aux retraités radoteurs. (Hélas, tous n'ont pas résisté à la tentation du décor « tendance », froid comme un glaçon, et un jour ils se

repentiront d'avoir abjuré leur passé.)

Essentielle est la personnalité de l'hôte, nous dit Jean Maisonnave qui a souvent poussé la porte à guichet, surmontée d'une petite lanterne : « Homme, il est le copain majuscule. Femme, elle est la mère éternelle et tutélaire qui veille sur son petit monde et sur le jambonneau à la choucroute avec la même affection affairée. » La winstub a une origine incertaine. On la fait remonter au Moyen Âge, et l'on imagine, en effet, sans peine, de petits groupes d'hommes – pas de femmes ! pas de femmes ! – se retrouvant, par corporations, autour des pichets du vigneron et de quelques morceaux tirés du cochon familial. Mais son existence affirmée est, en fait, un cadeau involontaire des Prussiens au lendemain de la défaite de 1870. Les occupants, fiers de leurs propres vins de la vallée rhénane, n'avaient pas grande considération envers les vins alsaciens ; ils les achetaient en vrac, sans faire de différence entre les traminer, les edelzwicker, les riesling ou les voluptueux gewurtztraminer.

Les vignerons, au bord de la ruine, décidèrent de réagir et de réhabiliter leurs bons crus aux yeux des Alsaciens eux-mêmes. Ils créèrent des bourses au vin, comme à Colmar, puis bientôt, montés depuis Ammerschwihr, d'Itterswiller, de Riquewihr ou d'ailleurs, ils vinrent ouvrir à Strasbourg de petites maisons où ils proposèrent leurs meilleurs vins et leurs cuvées les plus choisies. L'arrivée du vin nouveau, servi toujours en pichet, était l'occasion de fêtes de l'amitié et de l'espoir, et aussi celle de prendre des commandes auprès d'une clientèle de plus en plus nombreuse et fidèle. Puis, rapidement, on se dit que ces bonnes gens seraient bien contents de manger un morceau. Alors on mit les patronnes aux fourneaux.

Chacune avait plus ou moins sa spécialité et son jour pour le baeckeofe (le « plat du pauvre », en fait la plus riche des potées, où le bœuf, le mouton et le porc, marinés au vin blanc, imprègnent de leur jus un lit de pommes de terre émincées), le jarret de porc salé, la brot wurst (saucisse frite), la flammeküche (tarte flambée aux lardons et oignons), la schiffala (palette de porc fumé et pommes de terre persillées), les knepfle (quenelles au foie de porc ou de veau) et, bien sûr, la choucroute et ses multiples variantes.

Le service se faisait en famille, à la bonne franquette, le confort était réduit au minimum. Il y avait donc peu de frais, et chacun, de l'ouvrier au bourgeois, emportait une addition toujours calculée au plus juste.

Au fil des ans, les choses ont évidemment un peu changé Les winstubs n'appartiennent plus toutes à des familles de viticulteurs, les serveuses ont remplacé les filles de la maison et, parfois, la chaude complicité qui régnait entre patrons et habitués laisse place à des relations commerciales plus banales. C'est heureusement l'exception et, au contraire, le plus souvent, avec son patron ou sa patronne qu'on appelle par son prénom et qui, honneur suprême, vous invite à vous asseoir à la table d'hôte, la « stadmmdesch » où l'on partage avec lui la terrine de harengs ou la salade de museau de porc ; avec sa patronne qui, comme toute bonne cuisinière, rouspète devant ses casseroles ; avec ses banquettes un peu fatiguées, ses gravures jaunies ; avec, surtout, ce coude-à-coude fraternel qui rapproche, dans la plus simple des joies de vivre, le patron et l'employé, l'intellectuel et l'épicier du coin, l'ancien combattant et l'ado aux cheveux longs ; avec son atmosphère inimitable qui n'a rien à voir avec celle d'un restaurant ou d'une brasserie, la winstub est l'une des dernières manifestations d'une vraie vie sociale et c'est certainement un peu de cette chaleur humaine que viennent y chercher les jeunes.

La cuisine n'y est jamais sensationnelle, la merveilleuse charcuterie artisanale alsacienne devient une rareté archéologique et il ne faut pas trop compter sur les propriétaires de winstubs pour se casser la tête. Ils refont sans se lasser les mêmes plats sans trop réagir contre l'affadissement progressif des produits. Mais enfin, à prix égal, on mange certainement mieux dans une winstub que dans la plupart des petits restaurants de quartier.

Chacun a plus ou moins son style et ses habitués. On va chez la légendaire Yvonne (S'Burjerstuewel), où a défilé le monde entier, chez l'Ami Schutz et son exquise terrasse sur l'Ill, Au Coin des Pucelles, au Clou, au S'Munsterstuewel, à S'Thomas Stuebel au Zehnerglock ou à La Petite Mairie selon l'humeur du jour, et il faut savoir que le véritable amateur est moins fidèle à une winstub qu'à un vin. Les bonnes et mauvaises nouvelles se propagent : quand l'un a épuisé sa réserve de bon riesling (« il en a plus de son bon »), on va le boire ailleurs.

Mais jamais, dans une winstub, vous n'assisterez à la moindre beuverie. Quand on lève le coude, c'est toujours lentement, prudemment, et il faut à certains une petite heure pour venir à bout de leur carafon d'un quart. On n'est

point là pour se piquer le nez mais pour parler, pour raconter le monde d'hier, dire du mal de celui d'aujourd'hui et imaginer celui de demain.

On est là pour s'écouter vivre.

Zut !

Et puis, zut ! Tant pis pour ma réputation…

Ensemble, nous nous sommes assis autour de tables qui comptent parmi les meilleures du monde, nous avons dégusté des plats exquis, découvert des produits d'exception, rencontré des cuisiniers et des cuisinières admirables, et vécu, je crois, quelques moments inoubliables.

Mais il faut que je vous le dise : j'aime aussi la mauvaise cuisine.

Enfin… pas vraiment mauvaise. Mangeable et sans intérêt. Juste bonne à me remplir l'estomac car, si comme Churchill « je me contente du meilleur », je me contente parfaitement de ce qui ne l'est pas. À condition que cela me procure du plaisir. Et le plaisir, je ne le trouve pas uniquement dans des maisons où la nourriture est délicieuse, merveilleuse, extraordinaire, mais là où je me sens bien et ai envie de retourner.

Durant toute mon existence de coureur d'assiettes, j'ai connu des restaurants où la cuisine était juste au-dessus ou juste au-dessous de la moyenne et où, pourtant, c'était pour moi, chaque fois, un vrai bonheur d'y retourner.

Pour trente-six raisons, souvent sans lien les unes avec les autres : parce que le décor tarte me plaisait infiniment et me reposait des coups de génie de nos grands décorateurs ; parce que la patronne avait toujours un petit mot d'accueil, charmant, et que le patron ne se prenait pas pour Escoffier ; parce que le maître d'hôtel avait une bonne tête ; parce que la petite serveuse avait un sourire adorable ; parce que la dame-pipi avait toujours quelque chose de rigolo à raconter ; parce qu'il y avait chaque fois à la table voisine des gens sympathiques pour engager la conversation ; parce que le chien de la maison m'avait à la bonne ou parce que le chat sautait sur la banquette pour venir ronronner sur mes genoux… parce que… parce que… parce que, à la longue, la perfection m'ennuie et que j'aime les petits riens du tout qui donnent à la vie un coup de soleil.

Du même auteur

Les Fous du palais, Robert Laffont, 1994, prix Rabelais.

Au galop des hussards, de Fallois, 1999, grand prix de l'Académie française de la biographie, prix Joseph Kessel.

Paris m'a dit, de Fallois, 2000.

Une campagne au soleil, de Fallois, 2002.

Bons baisers du Goulag, Plon, 2004.

Commissaire Corcoran, Plon, 2005.

Dieu est-il gascon ?, Le Rocher, 2006.

Le Guide des restaurants fantômes ou les Ridicules de la société française, Plon, 2007.

Dans la même collection

Ouvrages parus

Claude ALLÈGRE
Dictionnaire amoureux de la science

Jacques ATTALI
Dictionnaire amoureux du judaïsme

Alain BAUER
Dictionnaire amoureux de la franc-maçonnerie

Yves BERGER
Dictionnaire amoureux de l'Amérique (épuisé)

Jean-Claude CARRIÈRE
Dictionnaire amoureux de l'Inde
Dictionnaire amoureux du Mexique

Jean DES CARS
Dictionnaire amoureux des trains

Antoine de CAUNES
Dictionnaire amoureux du rock

Michel DEL CASTILLO
Dictionnaire amoureux de l'Espagne

Patrick CAUVIN
Dictionnaire amoureux des héros (épuisé)

Malek CHEBEL
Dictionnaire amoureux de l'Islam
Dictionnaire amoureux des Mille et Une Nuits

Bernard DEBRÉ
Dictionnaire amoureux de la médecine

Alain DECAUX
Dictionnaire amoureux de Alexandre Dumas

Didier DECOIN
Dictionnaire amoureux de la Bible

Jean-François DENIAU
Dictionnaire amoureux de la mer et de l'aventure

Alain DUCASSE
Dictionnaire amoureux de la cuisine

Dominique FERNANDEZ
Dictionnaire amoureux de la Russie
Dictionnaire amoureux de l'Italie (deux volumes sous coffret)

Claude HAGÈGE
Dictionnaire amoureux des langues

Daniel HERRERO
Dictionnaire amoureux du rugby

Christian LABORDE
Dictionnaire amoureux du Tour de France

Jacques LACARRIÈRE
Dictionnaire amoureux de la Grèce
Dictionnaire amoureux de la mythologie (épuisé)

André-Jean LAFAURIE
Dictionnaire amoureux du golf

Michel LE BRIS
Dictionnaire amoureux des explorateurs

Jean-Yves LELOUP
Dictionnaire amoureux de Jérusalem

Paul LOMBARD
Dictionnaire amoureux de Marseille

Peter MAYLE
Dictionnaire amoureux de la Provence

Christian MILLAU
Dictionnaire amoureux de la gastronomie

Bernard PIVOT
Dictionnaire amoureux du vin

Gilles PUDLOWSKI
Dictionnaire amoureux de l'Alsace
Pierre-Jean RÉMY
Dictionnaire amoureux de l'Opéra

Pierre ROSENBERG
Dictionnaire amoureux du Louvre

Elias SANBAR
Dictionnaire amoureux de la Palestine

Jérôme SAVARY
Dictionnaire amoureux du spectacle (épuisé)

Jean-Noël SCHIFANO
Dictionnaire amoureux de Naples

Alain SCHIFRES
Dictionnaire amoureux des menus plaisirs

Robert SOLÉ
Dictionnaire amoureux de l'Égypte

Philippe SOLLERS
Dictionnaire amoureux de Venise

Michel TAURIAC
Dictionnaire amoureux de De Gaulle

Denis TILLINAC
Dictionnaire amoureux de la France

Trinh Xuan Thuan
Dictionnaire amoureux du ciel et des étoiles

Jean TULARD
Dictionnaire amoureux du cinéma

Mario VARGAS LLOSA
Dictionnaire amoureux de l'Amérique latine

Dominique VENNER
Dictionnaire amoureux de la chasse

Jacques VERGÈS
Dictionnaire amoureux de la justice (épuisé)

Pascal VERNUS
Dictionnaire amoureux de l'Égypte pharaonique

Frédéric VITOUX
Dictionnaire amoureux des chats

À paraître

Alain REY
Dictionnaire amoureux des dictionnaires

Denis TILLINAC
Dictionnaire amoureux du catholicisme

Index

A. B. de Périgord 1
Abadie Jean-Paul 1 2
Abetz Otto 1
Accoyer Bernard 1
Achard Marcel 1
Achatz Grant 1
Adamaczewki Georges 1
Adjani Isabelle 1
Adria Fernando (Ferran) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Agnelli Giovanni 1
Aïcha 1 2 3 4 5 6
Aigrefeuille, marquis d' 1
Albert 1
Alexandre Ier 1
Alexandre le Grand 1
Alexandre Patricia 1
Allais Alphonse 1
Allard André 1 2
Allard Fernande 1 2
Allégrier Alex 1
Allemandou Gérard 1 2
Allen Woody 1
Alleno Yannick 1 2 3 4
Alliagon Jean-Jacques 1
Alphonse XIII 1
Amat Jean-Marie 1 2
Amunategui Francis 1 2
Anacréon 1
Andrieu Philippe 1
Angélina 1
Angelloz Pierre 1
Angelloz Sandra 1
Annette 1 2 3
Anouilh Jean 1
Antel, Mme 1

Anton Frédéric 1 2
Antonelle 1
Apicius 1 2 3 4 5
Apollinaire 1
Arago Jacques 1
Archestrate 1 2
Arnaboldi Jean 1
Aron Jean-Paul 1
Arzak Elena 1
Arzak Juan-Mari 1 2
Atkinson Kenny 1
Aubernon de Nerville, Mme 1
Auboyneau Bertrand 1 2
Audedrand Philippe 1
Audiger 1
Auerstaedt, duc d' 1
Augusta 1
Aulon Jean d' 1
Auric Georges 1
Avaray M. d' 1
Avice 1
Avril Paul 1
Aymé Marcel 1
Bajard René 1
Baker Joséphine 1
Baleine Alexis 1
Balenciaga 1 2
Balladur Édouard 1
Balzac Honoré de 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Barale Hélène 1
Barbot Pascal 1 2
Barclay Eddie 1
Bardet Jean 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Barère 1
Barnagaud Jean 1
Barone 1
Barras 1 2 3
Barras Paul de 1 2
Barre Raymond 1
Barrett Jo Jo 1
Bartet 1
Barthélemy Christine 1
Barthes Roland 1 2
Baudelaire Charles 1 2 3 4

Baudouin, roi 1
Bauer Alain 1
Bayrou François 1
Beaudouin Maurice 1 2
Beauvilliers Antoine 1 2 3 4 5
Beauvoir Roger de 1
Béchade Cédric 1
Béchamel Louis 1
Becque Henry 1
Bedford, duchesse de 1
Bedos Guy 1
Beethoven 1 2 3
Belin Michel 1
Ben Hammo Sylvie 1 2
Bennington James 1
Bénot François 1
Berasategui Martin 1
Berchoux Joseph 1
Bergé Pierre 1
Bern Stephane 1
Bernard de Nonancourt 1 2
Bernhardt Sarah 1 2
Bernis, cardinal de 1
Berriau Simone 1
Berthelot Marcellin 1
Bertin Philippe 1
Bestégui Carlos de 1 2
Biasalo Fabrice 1
Biasin Adrienne 1
Bigot, mère 1
Billoux Jean-Pierre 1
Billy, Mme 1
Binet Jacques 1
Bise François 1 2 3
Bismarck Otto von 1 2 3
Blanc Georges 1 2 3 4 5 6
Blanc Raymond 1
Blanche Francis 1
Bleustein-Blanchet Marcel 1
Blond George 1
Blondin Antoine 1
Blumenthal Heston 1
Bocuse Paul 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
Boësset Antoine de 1

Boffa Paule 1
Bokanowski Michel 1
Bonaparte 1 2 3
Bonaparte, Mme 1
Bond James 1
Boni de Castellane 1 2 3 4
Bonnard 1 2
Bonville Franck 1
Borel Jacques 1 2 3
Borges José Luis 1
Borgia Lucrèce 1
Bormann Martin 1
Boucheseiche 1
Bouddha 1
Bougrain-Dubourg Alain 1
Bouguereau Jean-Marcel 1
Bouillet Sébastien 1
Boulanger 1
Boulanger, général 1
Bouley David 1
Boulez Pierre 1 2
Boulud Daniel 1
Bounieu Michel Honoré 1
Bourdier de Beauregard 1
Bourget Paul 1
Bourgignon Philippe 1
Bourgois Christian 1 2
Bourillot Christian 1
Boutang Pierre-André 1
Bouteiller Pierre 1
Bouvard Philippe 1
Bové José 1
Boyer Michel 1
Brana 1
Brantôme 1
Bras Michel 1 2 3 4 5 6 7
Brassaï 1
Brasseur-Kermadec Jean 1
Brasseur Claude 1 2
Brazier, mère 1 2
Bréhant 1
Breton André 1
Brigousse, mère 1
Brillat-Savarin Jean Anthelme 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17

Brisse, baron 1
Brueghel le Jeune Pieter 1
Brummel 1
Bruneau Jean-Pierre 1
Brunstein Pascal 1
Buffon 1 2 3
Burgo Michel del 1
Cage John 1
Cailhavet Mme Armand de 1
Callas 1
Cambacérès 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Camdeborde Yves 1 2
Camérani 1
Capel José Carlos 1
Capote Truman 1
Caracalla 1
Caran d'Ache 1 2
Cardin Pierre 1
Carême Antonin 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
Carême Marie-Antoine 1
Carme Ruscalleda 1
Carnot Sadi 1
Cars, duc des 1
Casanova 1 2 3
Castel Jean 1 2
Castelot André 1
Castelreagh, lord 1
Cérésa François 1
Cerutti Franck 1
César 1
Cézanne 1 2
Chailleau 1
Chambers David 1
Chanel Coco 1
Chapel Alain 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17
Chaplin Charlie 1
Chardin Jean Siméon 1 2 3
Charial Jean-André 1
Charlemagne 1 2
Charles X 1
Charles VI 1
Charles VII 1
Charles de Flahaut 1
Charles, prince 1

Charon Jacques 1 2
Charpentier Marc-Antoine 1
Charpy Pierre 1
Chartier 1
Chartier, famille 1
Chartres, duc de 1
Chateaubriand 1 2 3
Chatin Adolphe 1
Chatrian 1
Chénier André 1
Chevet 1 2
Chevier Francis 1
Chibois Jacques 1 2 3 4 5
Child Julia 1
Chirac Jacques 1 2 3
Chopin 1
Chow 1 2 3
Christian de Portzamparc 1
Christine de Rivoyre 1
Churchill Winston 1
Claesz Willem 1 2
Claiborne Craig 1
Claude, Mme 1
Clause Jean-Pierre 1 2
Clémence 1
Clément Didier 1
Clos-Jouve Henry 1
Cocteau Jean 1 2 3
Cohen Jean-Michel 1
Colbert 1
Colette, Mme 1 2 3 4 5 6 7 8
Coluche 1
Combaluzier 1
Comte Chantal 1
Condé, prince de 1 2
Constant Christian 1 2 3 4
Contades, maréchal de 1
Coquelin, cadet 1
Coquet James de 1 2 3 4 5 6
Corazza 1
Corcellet Paul 1 2 3 4
Cornuché Eugène 1 2
Couderc Philippe 1 2 3 4
Couperin 1

Courbet Gustave 1 2 3
Courtine Robert 1 2 3
Couteaux Aristide 1 2
Creignou Michel 1
Cubat Pierre 1 2
Cuisinier 1
Curnonsky 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Cussy, marquis de 1 2 3 4 5 6
Daguin André 1 2 3
Dalí Salvador 1 2 3 4
Dallapiccola 1
Dalloyau 1 2
Damon Claire 1
Danton 1 2
Darquier de Pellepoix 1
Darroze Hélène 1 2
Daudet Léon 1 2 3 4 5
Daumier 1 2
Daumier Sophie 1
David 1
David De Heem Jan 1
Debussy Claude 1 2
Decoret Jacques 1
Delaveyne Jean 1 2
Deleuze Gilles 1 2
Delpech Michel 1
Delpeyrat 1
Delvau Alfred 1 2
Demetre Anthony 1
Demidoff, prince 1
Denis 1 2 3 4 5 6
Derrida 1
Descats Georgette 1 2 3
Desfontaines Pierre 1
Desgraupes 1
Desmoulins Camille 1 2 3
Desportes François 1
Diderot 1
Diet 1
Dodin-Bouffant 1
Doisneau 1
Dombes, prince de 1
Donon Joseph 1
Double-Patte 1

Drucker Michel 1
Du Barry 1 2 3 4 5
Dubarry, frères 1
Dubœuf Georges 1
Dubois Urbain 1 2
Ducasse Alain 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22
Duchamp 1
Duclos Jacques 1
Dugléré Adolphe 1 2
Dumaine 1 2 3
Dumas Alexandre 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19
Dumas Mireille 1
Dumayet 1
Dupérier Claude 1
Dupont Jacques 1
Dupont, famille 1
Duroc, maréchal 1
Dussaud Monique 1 2
Duval Simon 1 2
Duval, famille 1
Édouard VII 1
Egloff Lydia 1
Einstein 1
Élena Didier 1
Engel Odile 1 2
Ensor James 1
Erckmann 1
Escoffier Auguste 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17
Estrées Gabrielle d' 1
Eu, comtesse d' 1
Eugénie, impératrice 1 2
Fabre d'Églantine 1
Fagon 1 2 3
Falk, baron 1
Fallières 1 2
Fargue Léon-Paul 1
Fauchon 1
Favre Joseph 1
Féolde Annie 1
Ferber Christine 1
Ferniot Jean 1 2
Fersen 1
Feuillère Edwige 1
Filloux, mère 1 2

Fitz-James, baronne Robert de 1
Flegel Georg 1
Foch 1
Forain 1
Foreau Philippe 1
Fouché 1
Fouquier-Tinville 1
Foyot 1
Fragonard 1
Fraisse Pierre 1
France Anatole 1 2 3
François-Joseph, empereur 1
François Ier 1
Fréchon Éric 1 2 3 4
Frédéric de Prusse 1
French 1
Freud 1
Gagnaire Pierre 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Gagnère Olivier 1
Gaillard Maxime 1
Galles, prince de 1 2 3 4
Gandhi Indira 1 2
Garcia Jacques 1 2
Gaudí 1
Gaudry François-Régis 1
Gauler Paul 1
Gaulle Charles de 1 2 3 4 5
Gaulle Yvonne de 1 2 3
Gault Henri 1 2 3 4 5 6 7 8
Gautier Jean-Jacques 1
Gautier Théophile 1 2
Gavin 1
Gavius Marcus 1
Gayot André 1
Geli 1
Génin Thomas 1
Génot, Mme 1
Geoffroy René 1
Gerber Alain 1 2
Gershwin 1
Gillardeau Gérard 1
Girardet Frédy 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Giraudoux 1
Giscard d'Estaing Valéry 1 2 3

Gleize Jany 1
Gleize Pierre 1
Gluck 1
Goebbels 1
Goering 1
Goncourt Edmond de 1
Gondi Jean-Baptiste de 1
Goosens Peter 1
Gortchakoff, princesse 1
Goudlad Stephen 1
Gouffé Jules 1 2
Gounod 1
Gracia Marie Claude 1 2
Greffulhe, comtesse 1
Gucci 1
Guéguan Bernard 1
Guérard Christine 1 2 3
Guérard Michel 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33
Guilbaud Patrick 1
Guillaume II 1 2
Guillot André 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Guinaudeau-Franc Zette 1
Guitry Sacha 1 2
Guy, mère 1 2
Haeberlin Jean-Pierre 1 2 3
Haedens Caroline 1
Haendel 1
Hahn Reynaldo 1
Halliday Johnny 1
Hardouin de Péréfixe 1
Hassan II 1
Hébert 1
Hebey Isabelle 1
Hébrard Adrien 1
Hédiard 1
Heim Roger 1
Helder Christophe 1
Héliogabale 1 2 3
Henderson Fergus 1
Henri 1 2
Henri II 1
Henri III 1 2
Henri IV 1 2 3 4 5 6 7 8

Hermé Pierre 1 2 3 4 5
Hermès 1
Héroard 1
Herràiz Alberto 1
Herriot Édouard 1
Hévin Jean-Paul 1 2
Hilton Conrad 1
Hirsch Robert 1 2
Hitchcock 1
Hitler Adolf 1 2 3 4 5 6
Hoffmann Pierre 1
Holgersson Nils 1
Homère 1
Hopkinsons Simon 1
Horace 1
Huet 1
Hugo Victor 1 2 3
Humbert Alex 1
Huyssentruyt Luc 1
Imbert Claude 1 2
Isabey Eugène 1
Ivory James 1
James Henry 1
Jamet Marcel 1
Jean-Baptiste 1
Jean de France, duc de Berry 1
Jean des Près 1
Jeanne d'Arc 1
Jeffroy Patrick 1
Jérôme de Westphalie 1
Jésus 1 2 3 4 5 6 7
Jeunet Jean-Paul 1
Jodphur, maharajah de 1
Joffre 1
Jolly Martine 1
Joséphine 1
Jouteux Jean-Jacques 1
Juteau 1 2
Kandinsky 1
Kanna Karunesh 1
Karamzine 1
Karr Alphonse 1
Kauffmann, Jean-Claude 1
Kaye Danny 1

Keller Thomas 1 2
Kennedy Jacky 1
Kennedy John Fitzgerald, président 1 2 3
Kennedy Robert 1
Kessel Joseph 1 2
Ketelbey 1
Khan Ali 1
Kitchener, lord 1
Klein Jean-Georges 1
Klopp Marie-Christine 1
Kohl, président 1
Kotzebue 1
Krug Rémi 1
La Boisselière 1
La Bruyère 1 2 3
La Coiffier 1
La Guerbois 1
La Guiche 1
La Porte Pierre de 1
La Quintinie 1
La Reynière Alexandre Balthazar Grimod de 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21
La Reynière M. de, père 1 2
La Rochefoucauld 1
La Varenne François de 1
Labbé Philippe 1
Labeyrie 1
Labro Philippe 1
Lacombe Jean-Paul 1
Lacroix Christian 1
Ladurée 1
Laffitte Léon 1
Laguipière 1 2
Lamartine 1
Lamazère Roger 1
Langeais Catherine 1
Lanvin Jeanne 1 2
Lapaque Sébastien 1
Larbaud Valéry 1
Lasserre 1 2
Lathuille Paul 1
Laurent Jean 1 2 3
Lavalette M. de 1
Le Bec Nicolas 1 2

Le Divellec Jacques 1 2 3 4 5 6 7
Le Duc 1
Le Duc Joël 1
Le Squer Christian 1 2
Léa, mère 1 2
Lean David 1
Lebaudy Max 1
Lebey Claude 1 2
Leblanc Richard 1
Lecadre Renaud 1
Leczinska Marie 1 2
Ledoyen 1
Legasse Périco 1 2 3
Lejeune Gilbert 1
Lemaire Madeleine 1
Lemaître Jules 1
Lemelle Benoît 1
Lenôtre Colette 1
Lenôtre Gaston 1 2 3 4 5 6
Léonard de Vinci 1
Lepelletier de Saint-Fargeau 1
Lévi-Strauss Claude 1
Lévis-Mirepoix, duc de 1
Lévy Bernard-Henri 1
Leygues Georges 1
Lignac Cyril 1
Linet 1
Linxe Robert 1
Loiget Francis 1 2
Loiseau Bernard 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
Loiseau Dominique 1
Lopez Arturo 1
Lopez Jean-Pierre 1
Lorain Jean-Michel 1
Lorenz Conrad 1
Lorenzo 1
Louis-Philippe 1 2 3
Louis XIII 1 2 3
Louis XIV 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Louis XV 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11
Louis XVI 1 2 3 4 5 6 7
Louis XVIII 1 2 3 4 5 6
Louis L'Ami 1
Luchet Auguste 1 2

Lucullus 1
Lully 1
Luther Martin 1 2
Lyautey 1
Mac Leod Patrick 1
Macaron, sœurs 1
Maccione Sirio 1
Madec Yvon 1
Mahomet 1 2
Maigret 1 2
Maigret, Mme 1
Maincave Jules 1 2 3 4
Maintenon Madame de 1
Maisonnave Jean 1 2
Malevitch 1
Malraux André 1
Mancio Éric 1
Manet Édouard 1 2
Manière Jacques 1 2 3 4 5
Mao 1
Mao, Mme 1
Marchal Gilles 1
Marchant de Varennes Philippe 1
Marcon 1
Marie 1
Marie-Ange 1
Marie-Antoinette 1 2 3 4
Marie-Thérèse d'Autriche 1
Marin 1
Marinetti Filippo 1
Mario 1
Marletti Carl 1
Martin 1
Martin Guy 1 2
Martin Jacques 1 2 3
Martin Pierre 1
Marx Thierry 1 2 3 4 5
Masclef 1
Mathilde, princesse 1
Mathiot Ginette 1
Mauconseil 1 2
Mauriac François 1
Maurin Maurice 1
Maximin Jacques 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Mayer, mère 1
Mayeur de Saint-Paul 1 2
Médecin Jacques 1
Médicis Catherine de 1 2 3 4 5 6 7
Médicis Marie de 1
Meffra, comtesse de 1
Mélanie 1
Ménard Jacques 1 2 3 4
Meneau Marc 1 2 3 4 5 6
Menestrier Minette 1
Menjou Adolphe 1
Menon 1
Méot 1
Mercier Sébastien 1 2 3
Mère Michel 1
Mérimée 1 2
Mérino Francis 1
Messmer Pierre 1
Metsu Gabriel 1
Metternich 1 2
Meurville Élisabeth de 1
Mezeray Mlle 1
Michalak Christophe 1
Michot Alexandra 1
Millinaire Nicole 1
Milord, Mme 1 2 3
Minchelli Jean 1
Minchelli Paul 1 2 3 4 5
Mirabeau 1
Mirepoix 1
Miró 1
Missy 1
Mistinguett 1
Mitchum Robert 1
Mitterrand François 1 2 3 4 5
Mohammed V 1
Moillon Louise 1
Mondrian 1
Monselet Charles 1 2 3 4 5
Montagné Prosper 1 2
Montaigne 1
Monteil 1
Montesquiou Robert de 1
Monthier le Jeune 1

Montmireil 1
Morgan Michèle 1
Morny, duc de 1
Mossimann Anton 1 2
Mouilleron Guy 1
Mouloudji 1
Mounet-Sully 1
Mounet Paul 1
Moynier 1
Mozart 1 2 3 4 5 6
Mugnier, abbé 1
Murat 1 2
Musset 1
Nabuchodonosor 1
Nandron Gérard 1
Napoléon 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Napoléon III 1 2 3
Nathanson Thadée 1
Neruda Pablo 1
Niarchos 1
Nicolas de Russie, empereur 1
Nignon Édouard 1 2 3 4 5 6
Normand Joël 1
Nostradamus 1
Nozoyl, Mme de 1
Nuncingen Delphine de 1
Offenbach 1 2
Oliver Michel 1
Oliver Raymond 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Olry Bernard 1
Olympe 1
Onassis 1
Onfray Michel 1 2
Orloff, prince 1
Oswald Lee Harvey 1
Ottenheimer Ghislaine 1
Outhier Louis 1 2
Outin Edmond 1
Outlaw Nathan 1
Pacaud Bernard 1 2
Paccard Joseph 1
Pagnol Marcel 1 2
Paillard Pierre 1
Palatine, princesse 1

Pampille 1
Pâris 1
Paris, comte de 1 2
Parmentier 1
Parra Christian 1
Passard Alain 1 2 3 4 5
Patachon 1
Patino 1
Pégouret Alain 1
Pellaprat 1
Penjabi Camellia 1
Penjabi Namita 1
Perez Antonio 1
Périclès 1
Perret Pierre 1 2
Pershing 1
Petitrenaud Jean-Luc 1 2 3 4
Pétrossian 1 2
Peyrot Claude 1 2 3
Philippe d'Orléans 1
Piaf Édith 1
Pic Anne-Sophie 1 2 3 4
Piccini 1
Piege Jean-François 1 2
Pierre de Lune 1 2
Pinard Yves 1 2 3
Pingeot Mazarine 1
Pitte Jean-Robert 1
Pivot Bernard 1
Plazanet, Mme 1
Point Fernand 1 2 3
Polignac Jean de 1
Polignac, famille 1
Polignac, marquise de 1
Pompadour, marquise de 1 2
Pompidou Georges 1 2
Pompon, mère 1
Porret François 1
Porthos 1
Porto-Riche 1
Poulenc Francis 1
Poupier, famille 1
Pourcel, frères 1 2
Prade Georges 1

Procopio 1
Proust Marcel 1 2 3 4 5 6 7 8
Prunier Alfred 1
Prunier Émile 1
Prusse, roi de 1
Puck Wolfgang 1
Pudlowski Gilles 1 2 3 4
Puisais Jacques 1
Quoniam Séverin 1
Rabanel Jean-Luc 1 2 3
Racine Jean 1
Radegonde, sainte 1
Radiguet Raymond 1
Radziwil, prince 1
Rainier, prince 1
Raisson Horace alias A. B. de Périgod 1
Ramsay Gordon 1 2
Randriamaro 1
Raskolnikov 1
Rastignac 1 2 3
Rauschning Hermann 1
Ravel Maurice 1
Reboul 1
Redouté 1
Régent 1
Reibez Peter 1
Réjane 1 2
Rembrandt 1
Renoir 1
Restif de La Bretonne 1 2 3
Revel Jean-François 1 2
Rhodes Gary 1
Ribaut Jean-Claude 1 2
Richard Marthe 1
Richelieu, maréchal de 1
Rigolet Jean-Pierre 1
Rigolot Philippe 1
Rijean, mère 1
Ripert Éric 1
Riquette 1
Ritz César 1 2 3 4
Rivarol 1
Robespierre 1 2
Robin Michael 1 2

Robuchon Joël 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44
Rochefort Jean 1
Rochon Pierre-Yves 1
Rockfeller, famille 1
Roellinger Olivier 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
Rohan, duchesse Alain de 1
Rollet-Pradier 1
Romain, Mme 1
Rossi Tino 1
Rossini 1
Rostand Edmond 1
Rostang Michel 1 2 3 4
Rostropovitch 1
Roth 1
Rothschild James de 1
Rothschild, baron de 1 2 3 4
Rothschild, famille 1
Rouff Marcel 1 2
Rougié 1
Rouquette Jean-François 1
Roussel Raymond 1
Roux Michel 1 2
Royal Ségolène 1
Ruby Jack 1
Rudder Jean-Luc de 1
Ryer 1
Sabatier Roland 1 2
Sacher Franz 1
Sade, marquis de 1 2
Sagan, prince de 1
Saguet, mère 1
Saint-Ange, Mme 1 2
Saint-John Perse 1
Saint-Just 1 2
Saint-Pierre Bernardin de 1
Saint-Saens 1
Saint Louis 1
Saint Matthieu 1
Sainte-Beuve 1
Salinger Pierre 1
Sammut Reine 1
Sand George 1
Santamaria Santi 1

Sardou Michel 1
Sarkozy Nicolas 1
Sarrassat Lucien 1 2
Satie Érik 1
Savoy Guy 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20
Schlissinger Olivier 1
Schoeller Guy 1 2
Schubert 1
Scize Pierre 1
Scott Walter 1
Sébillon Suzy 1 2
Sem 1
Senderens Alain 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11
Serres Olivier de 1
Shah d'Iran 1
Shakespeare 1 2
Shaw George Bernard 1
Shepherd Richard 1
Signoret Simone 1
Simon François 1 2 3 4
Singh Swaroop 1
Siry, Mme 1
Slavik 1
Smith Willy 1
Snyders Franz 1
Soler Julio 1
Sophie 1
Soulé Henri 1
Soulié Frédéric 1 2
Soustelle Mars 1 2
Spoerri Daniel 1
Starck Philippe 1
Stein Gertrude 1
Stendhal 1 2
Sterne Laurence 1
Stockhaussen 1
Stohrer 1
Stravinski 1
Sully 1 2
Suppé Franz von 1
Surcouf 1
Sze Leung 1
Taillebaud Jean-Louis 1
Takayama Masa 1

Tallemant des Réaux 1
Talleyrand 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17
Talma 1 2
Tanrade 1
Tata, famille 1
Taylor Elisabeth 1
Terrail Patrick 1
Thami el-Glaoui 1
Tharaud Jean 1
Thiébault Joël 1 2 3
This Hervé 1 2 3
Thorel Jacques 1 2 3
Thuilier Raymond 1 2
Tirel Guillaume, dit Taillevent 1 2 3 4 5
Tito, maréchal 1
Tocqueville Alexis de 1
Toklas Alice 1
Toulet Paul-Jean 1
Toulouse-Lautrec Henri de 1
Toussaint-Samat, Mme 1
Trama Michel 1 2 3
Traversac René 1
Trénet Charles 1
Trimalcion 1
Troisgros Jean 1 2
Troisgros Jean-Baptiste 1
Troisgros Michel 1 2 3 4
Troisgros Pierre 1 2 3 4
Troisgros, frères 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
Trompier Marcel 1 2
Trotter Charlie 1
Trousseau, Dr 1
Tseu Hi 1
Tuil Jean-Pierre 1
Turner Brian 1
Tuttle Ed 1
Undset Sigrid 1
Van Aelst Willem 1
Van Hecke Geert 1
Van Veste Guy 1
Vanderbilt 1
Vatel François 1 2 3
Vaudable Louis 1
Vélasquez 1 2

Vergé Roger 1 2 3 4 5 6
Verjus Bruno 1
Véron, Dr 1 2
Véronèse 1
Véry 1
Veyrat Madeleine 1
Veyrat Marc 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21
Veyrat Simon 1 2
Vialatte Alexandre 1
Vié Gérard 1 2 3 4
Viel-Castel, comte de 1
Vigato Jean-Pierre 1 2 3 4 5
Villeroy, maréchal de 1
Vilmorin Louise de 1 2
Vincent d'Indy 1
Viollet 1 2
Vitoux Frédéric 1
Vivaldi 1
Voguë, comtesse de 1
Voiron 1
Voltaire 1
Vongerichten Jean-Georges 1
Vrinat Jean-Claude 1
Vuillard 1
Vuitton 1
Wagner 1 2
Wagram, prince de 1
Warhol Andy 1
Waters Alice 1
Weinberg Charles 1
Weinberg Julie 1
Welles Orson 1
Westermann Marc 1 2
White Marco 1
Willy, mari de Colette 1
Wilson, président 1 2
Windsor, duc de 1
Wladimir de Russie, grande-duchesse 1
Worth 1
Wynants Pierre 1
Yanne Jean 1 2
Young Arthur 1
Zang, comte 1
Zick 1

Zola Émile 1 2